ХЛЕБ на обеденном столе

OZON.ru

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге приводятся сведения об истории возникновения хлеба, рассказано о пищевой ценности этого важнейшего продукта и его достоинствах по сравнению с другими продуктами питания. С учетом отечественного и зарубежного опыта даны советы, как сохранить хлеб свежим в домашних условиях, приведено более 200 рецептов по изготовлению изделий из черствого хлеба и полезных советов по рациональному потреблению хлеба в каждой семье.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

- Кочерга А.И., Ковтуненко Л.Я., Подъяблонская Л.М
  -
  - Введение
  - Из истории возникновения хлеба
  - Пищевая ценность хлеба и некоторые виды хлебобулочных изделий
  - Черствение хлеба и способы сохранения его свежести
  - Рецепты
    - Рецепты изделий из чёрствого хлеба
    - Первые блюда
    - Вторые блюда
    - Сладкие блюда, напитки
  - Истинная цена хлеба

Кочерга А.И., Ковтуненко Л.Я., Подъяблонская Л.М
Хлеб на обеденном столе

Рецензенты: Смоляр В.И. д-р мед. наук, Салий Н.С. канд. мед. наук.

Введение

Великую любовь и почтение к хлебу народ выразил во множестве пословиц и поговорок: «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай», «Покуда есть хлеб да вода — все не беда». К хлебу издревле относились как к живому, называли его «хлеб-батюшка».

Наша Родина богата хлебом, ни паляница, ни торты у нас не переведутся. Мы — щедрые люди, хлебом-солью встречаем гостей. Да, у нас самый дешевый хлеб. Но духовно слеп тот, кто считает, что раз буханка стоит всего 14–20 копеек, а кусок и того меньше, то его не страшно и выбросить.

Беречь хлеб — эту первооснову нашего бытия, свято относиться к нему — прямой долг каждого. На майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС подчеркивалось, что бережное отношение к продуктам, их экономия — это признак высокой культуры потребления.

К сожалению, все еще велики отходы хлеба в стране. Большие потери общество несет из-за небрежного отношения к хлебу в семье, на предприятиях общественного питания, в магазинах. Статистика свидетельствует, что мы ежегодно выбрасываем в мусор более 2 млн. тонн хлеба. Это соответствует 6 % производимого в стране зерна. Для получения его требуется засеять до 1,5 млн. гектаров пашни и вложить труд почти 0,5 млн. человек. Таким образом, бережное отношение к хлебу является прямой экономией продовольственных ресурсов страны. Об этом наша книга. И пусть она послужит воспитанию бережного отношения к хлебу, который не зря называют «продуктом номер один».

Из истории возникновения хлеба

Десятки миллионов лет назад жизнь наших далеких предков, надо полагать, была нелегкой. Первая и главная забота — о пропитании. Мужчины в тяжелой и опасной борьбе добывали мясо животных, женщины и подростки — собирали плоды и ягоды. Угроза голода обострила их наблюдательность. Они-то и обратили внимание на злаковые растения, дающие из года в год пищу. Было замечено, что брошенное в землю зерно возвращалось многократно умноженным, что урожай был надежнее, если шел дождь, что в рыхлой земле растения росли лучше. Древний человек огораживал землю, где произрастали дикие злаки, всячески ее охранял.

Земледелие возникло в последней стадии каменного века, почти одновременно со скотоводством. Самые первые его очаги были обнаружены в Передней Азии, Северной Африке, Индии и Китае.

Долгое время наши предки употребляли в пищу сырое зерно. С появлением гончарной посуды его стали варить. Еще шаг вперед — зерно стали растирать между камнями, получая дробленую крупу, или так называемую грубую муку, из которой на раскаленных камнях варили кашу. Предполагают, что однажды

каша с шипением перелилась за стенки горшка, превратившись в румяную лепешку. Аппетитная на вид, приятно пахнущая, она удивила человека и вкусом, таким образом, каша стала прародительницей хлеба, позже уже готовили не кашу, а тесто — основу для лепешки. Пшеничный хлеб из пресного теста — самый древний.

Следующий этап — хлеб из кислого теста. Считается, что способ его приготовления был открыт примерно 5 тысяч лет назад в Древнем Египте. По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто подкисло и, желая избежать положенной ему взбучки он всё же рискнул, испечь лепешки. К его удивлению они оказались вкуснее, пышнее, румянее, чем из пресного теста.

В 5 веке до нашей эры в богатых городах Греции начали появляться пекари. Должность эта была очень почетной, и хлебопеки занимали самые высокие посты в государстве. В Риме сохранилось надгробие — монумент высотой 13 метров — пекарю Эврисаку, жившему 2 тысячи лет назад. По древним германским законам, преступник, убивший пекаря, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии.

Хлеб, испеченный 6 тысяч лет назад, и сегодня хранится в музее Цюриха. А в музее искусств Нью-Йорка можно увидеть круглый хлебец, выпеченный 3400 лет назад.

В древности на хлебе ставили разные знаки: крестик, розу, знак семьи или рода; на булочных изделиях для детей — петуха, белку, котенка, индюка и пр. Египтяне отпечатывали на нем свои пальцы, римляне — делали насечки, китайцы — рисовали круг — иероглиф, обозначающий солнце. На тесте изображали также боевой лук, зерно и стрелы, чтобы подчеркнуть, что хлеб защищен от врагов.

В 9—11 веках технология хлебопечения распространилась по всей Европе, и везде пекари пользовались большим почетом.

На Руси хлеб выпекали издревле — и из пресного теста, и из кислого. И издревле же к хлебу было отношение благоговейно уважительное. В 10–13 веках на Руси выпекали сброженный хлеб из ржаной и пшеничной муки, сайки, калачи, пироги со всевозможными начинками.

Хлеб во многом определял судьбу молодой Советской Республики в первые годы ее существования. «Голод не оттого, что хлеба нет в России, а оттого, что буржуазия и все богатые дают последили, решительный бой господству трудящихся, государству рабочих, Советской власти на самом важном и остром вопросе, на вопросе о хлебе» — так писал Владимир Ильич Ленин. Вот что такое хлеб!

Вопрос хлеба — вопрос политический. «Буржуазия и все

богатые, в том числе деревенские богатеи, кулаки, — писал В. И. Ленин, — срывают хлебную монополию, разрушают государственное распределение хлеба в пользу и в интересах снабжения хлебом всего населения и в первую голову рабочих, трудящихся, нуждающихся. Буржуазия срывает твердые цены, спекулирует хлебом, наживает по сто, по двести и больше рублей на пуд хлеба, разрушает хлебную монополию и правильное распределение хлеба, разрушает взяткой, подкупом, злостной поддержкой всего, что губит власть рабочих, добивающуюся осуществить первое, основное, коренное начало социализма: „кто не работает, тот да не ест“».

Массы деревенской и городской бедноты голодали из-за того, что буржуазия скрывала хлеб в расчете на дальнейшее повышение цеп, из-за чего он стал непомерно дорог. Тогда пролетариат направил в продотряды лучших своих сынов. Борьба за хлеб стала сражением, но только в переносном, но и в прямом смысле этого слова. За хлеб, так же как и за свободу, рабочий класс расплачивался кровью. Под жесткий контроль взял Ленин заготовку хлеба в стране. Он постоянно был в курсе передвижения продотрядов, поездок руководящих работников Наркомпрода. Телеграммы Владимира Ильича отклоняли общие заверения и требовали точных и решительных действий.

В речи на заседании ВЦИК 4(17) ноября 1917 года Владимир Ильич Ленин сказал: «Обмен продуктов обрабатывающей промышленности на хлеб, строгий контроль и учет производства — вот начало социализма».

Нелегко давался хлеб Стране Советов и потом. Долгие годы мы сражались за него. Индустриализация и коллективизация, упорный труд советского народа решили проблему.

Когда грянула Великая Отечественная война и фашистами были захвачены наши житницы — Украина, Белоруссия, Приволжье, Кубань, вопрос о хлебе вновь встал на повестку дня. При учете и распределении хлеба нередко шла речь не о тоннах, а о килограммах и даже граммах хлеба. Известен эпизод, когда руководи гели блокадного Ленинграда Жданов, Говоров и Кузнецов, обсуждая продовольственное состояние города, серьезно поставили вопрос о выяснении причин несоответствия данных: в одном документе вес наличного зерна был на 750 граммов больше, чем в другом. Граммы пшеницы, а стали предметом разговора людей, которые отвечали перед Родиной за жизнь города Ленина. Вот что такое хлеб! Не будь хлеба — не было бы и Победы! И всегда рядом с памятниками воинам-победителям видится нашему взору нарисованный воображением памятник хлеборобам той поры — женщинам, старикам, детям.

…И вот осталась позади тяжелейшая из войн. Люди занялись восстановлением разрушенного войной хозяйства. Остро встал вопрос о необходимости резкого увеличения производства зерна. Великая битва за целинный урожай развернулась на огромном пространстве — 600 тысяч квадратных километров и 250 тысяч предстояло распахать заново. 42 миллиона гектаров — таковы масштабы освоения целины в стране. Преодолевая огромные трудности, люди выращивали хлеб и росли сами, порой не замечая, как растила их земля. Спасая жизнь хлеба, люди нередко жертвовали своей. Константин Ваншенкин в годы войны был свидетелем гибели летчика, не бросившего пылающую машину на поле спелой пшеницы. Председатель колхоза им. XXII съезда КПСС Великолепетихского района Херсонской области И. А. Основиков и многие другие отдали свою жизнь при спасении хлебной нивы от пожара.

Да, все это в прошлом: война, карточки, подъем целинных и залежных земель… Но разве и сегодня не достойно уважения бережное отношение к хлебу. Каждый человек, знающий свою историю, любящий свой народ, не может небрежно обойтись с хлебом. В хлебе не только труд наших современников — земледельцев, в нем кровь и пот наших предков. Хлеб — наше общее богатство и мы должны сберечь к нему уважение.

Пищевая ценность хлеба и некоторые виды хлебобулочных изделий

Великий русский естествоиспытатель Клемент Аркадьевич Тимирязев говорил, что ломоть хорошо испеченного хлеба является одним из важнейших достижений человеческого ума, это такое открытие, которое позднейшим научным изысканиям приходится не только подтверждать, но и объяснять.

У хлеба есть величайшая особенность — неприедаемость. Благодаря ей мы можем, есть хлеб ежедневно в течение всей жизни.

Пищевая ценность хлеба, как и любого другого продукта, определяется содержанием в нем необходимых для организма человека пищевых веществ (белков, незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных веществ), а также энергетической ценностью и усвояемостью. Печеный хлеб обеспечивает определенную часть потребности человека в белках, минеральных веществах и витаминах. Однако, оценивая пищевую ценность хлеба по химическому составу, нельзя не учитывать и физиологическое значение его в питании человека. Мы имеем в виду такие ценные свойства как вкус, аромат, внешний вид. Вкус и запах свежего хлеба положительно воздействуют на нервную систему человека, возбуждают аппетит и стимулирует

деятельность органов пищеварения. Именно к хлебу можно отнести слова академика Ивана Петровича Павлова о том, что только та еда полезна, которая приятна.

Основное сырье для производства хлеба — мука, преимущественно из пшеницы и ржи. В меньших количествах употребляют также муку ячменную, гороховую и соевую. Пшеничную муку выпускают пяти сортов: крупчатку, высшего, первого, второго сортов и обойную. Ржаная хлебопекарная мука вырабатывается трех сортов: сеяная, обдирная, обойная.

Хлебные изделия обеспечивают треть потребности организма человека в белках. В зависимости от сорта их содержится от 5 до 8 %. Белковые вещества пищи, состоящие из аминокислот, участвующих в образовании и воссоздании тканей организма, человеку крайне необходимы. Особенно важны так называемые незаменимые аминокислоты (не синтезируемые в организме человека), наиболее дефицитными из которых являются лизин, метионин, триптофан, треонин. Следует отметить, что в печеном хлебе этих аминокислот содержится мало, причем пшеничная мука высших сортов характеризуется большим дефицитом их, особенно лизина. Ржаная мука несколько богаче пшеничной.

Аминокислотный состав хлеба становится биологически более ценным, если есть хлеб с другими продуктами, например, с молоком, мясом, творогом.

Почти половину питательных веществ хлеба составляют углеводы, причем основная часть их представлена крахмалом. Чем выше сорт муки, тем его больше. К углеводам хлеба относятся также моносахариды и дисахариды, клетчатка. Последняя не усваивается организмом человека, но стимулирует перистальтику кишечника. Общая усвояемость углеводов хлеба при смешанной нище достигает 90–92 %.

Хлеб сравнительно богат калием и магнием, но беден кальцием и железом, причем, чем ниже сорт муки, из которой выпечен хлеб, тем больше в ней минеральных веществ.

То же самое можно сказать и о витаминах. При ежедневном потреблении 100–125 г ржаного хлеба из отборной муки и 200–225 г из пшеничной первого сорта суточная потребность организма в витамине B_1 (тиамине) покрывается на 25 %, в B_2 (рибофлавине) — на 15, никотиновой кислоте — на 30 %.

Постоянная, не снижающаяся при ежедневном потреблении усвояемость хлеба в значительной степени зависит от его вкуса, аромата, внешнего вида, консистенции. Мягкая консистенция позволяет легко и полностью ламелАУат хлеб до пищеобразного состояния, а пористое строение повышает доступность для пищеварительных соков.

Хлеб не только сам хорошо усваивается, но и облегчает усвоение других видов пищи, способствует наиболее эффективной работе пищеварительного тракта.

Энергетическая ценность хлебных изделий зависит от сорта муки, влажности продукта и его рецептуры. За счет хлеба покрывается примерно треть потребности человека в энергии.

В ассортимент продукции хлебопекарной промышленности входят различные виды и сорта хлеба, хлебобулочных, сдобных, бараночных и сухарных изделий, а также местные (национальные) и лечебно-диетические хлебные изделия.

Массовые сорта хлебобулочных (изделий)

В зависимости от вида муки печеный хлеб выпускают: ржаной, ржано-пшеничный и пшеничный; по способу выпечки — подовой и формовой; по рецептуре — простой, улучшенный и сдобный. В названиях различных видов хлеба отражены особенности рецептуры, национальные традиции, а также основные потребители.

Хлеб ржаной простой выпекают только из обойной муки. Помимо хлеба ржаного простого из ржаной обойной муки выпекаются и такие улучшенные сорта, как хлеб ржаной заварной, хлеб ржаной московский и хлеб бородинский.

Хлеб ржаной из обдирной и сеяной муки. В эту группу сортов хлеба включаются также и сорта с заменой части ржаной муки на пшеничную.

Из одной ржаной муки выпекаются: хлеб из ржаной обдирной муки и хлеб, пеклеванный из сеяной муки.

Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной из обойной муки. Хлеб ржано-пшеничный состоит на 60 % из ржаной муки и на 40 — из пшеничной обойной, а хлеб пшенично-ржаной, наоборот, на 60 % из пшеничной и на 40 — из ржаной обойной муки. Производится и ржано-пшеничный заварной хлеб.

К этой группе относятся ржано-пшеничный, украинский, украинский новый, минский.

К улучшенному ржано-пшеничному хлебу относятся: ржано-пшеничный заварной, бородинский, рижский, орловский, столовый, подмосковный. Бородинский хлеб к первым блюдам менее пригоден, зато вкусен к чаю, молоку. Структура его пористая, он мягкий, эластичный, вкус мягче, чем у обычного ржаного хлеба. Рижский ржано-пшеничный хлеб имеет кисловато-сладкий вкус, хорошо сохраняет свежесть и вкусовые качества.

Промышленностью производится большое количество видов

и сортов пшеничного хлеба. Из обойной муки выпекается хлеб пшеничный простой. Хлеб забайкальский производят с добавлением пшеничной муки II сорта.

Из пшеничной муки II сорта выпекаются следующие сорта хлеба: простой, красносельский, паляница украинская, арнаут киевский, хлеб целинный, хлеб молочный, ловецкая витушка и др. К этой же группе относится и хлеб чайный, хлеб карельский.

Из пшеничной муки I сорта готовятся следующие сорта хлеба: хлеб простой, горчичный, красносельский, домашний, молочный, калач саратовский, паляница украинская, арнаут киевский и др.

Из пшеничной муки высшего сорта также производится ряд сортов хлеба: простой, ситный с изюмом, молочный, калач саратовский и др.

Приведем характеристику и отличительные особенности некоторых сортов хлеба из пшеничной муки и, кроме того, улучшенных сортов хлеба, обогащенных добавками молочных продуктов. В настоящее время разработано свыше 100 сортов хлебобулочных изделий с использованием натурального цельного молока или обрата, сухого цельного или обезжиренного молока, пахты или молочной сыворотки. Среди них хлеб молочный и городской. Их можно рекомендовать к завтраку, к чаю или кофе.

Входящая в состав паляницы николаевской сыворотка придает хлебу молочный вкус и аромат. Мякиш хорошо разрыхленный.

Хлеб «Ромашка» напоминает цветок. Каждый его лепесток округло-выпуклой формы, легко отделяется. Этот хлеб хорош к первым и вторым блюдам, особенно удобен он в походе, поскольку легко делится на части и дольше обычного сохраняет свежесть.

В рецептуру ряда хлебных изделий вводятся обогатители: соевая и овсяная мука, сухая и молочная сыворотка, растительное масло, жиро-водные эмульсии, фосфатидные концентраты, которые увеличивают пористость, осветляют мякиш и удлиняют срок хранения.

Простые булочные изделия. К булочным изделиям из пшеничной муки II, I и высшего сортов относятся штучные изделия в виде батонов, булок и булочек, хал, плетенок, витушек, подковок, калачей. В рецептуру многих из них входит жир и сахар. Отдельные виды булочных изделий (батоны простые и городские) вообще не содержат жира и сахара.

Сдобные хлебобулочные изделия. К этой группе относится булочная мелочь (подковки, гребешки, витые соленые, розанчики московские, калачи ленинградские и др.), изделия под названием детские жаворонки, а также различные виды хлеба (хлеб

донецкий, хлеб сдобный из пшеничной муки высшего сорта и др.) и хлебцев (хлебец ленинградский и др.), булочек и специальных мелкоштучных изделий, объединяемых названием сдоба.

Принято различать сдобу обыкновенную, любительские изделия, сдобу выборгскую и фигурную. По каждому из указанных видов сдобы изготовляются десятки различающихся по форме изделий.

Отдельную разновидность сдобы составляет слойка (мелкоштучные изделия из теста, прослоенного в раскатанном состоянии животным маслом).

Сдобные хлебобулочные изделия отличаются высокой энергетической ценностью.

Сдобные крупно-штучные изделия: хлеб сдобный — выпекается в формах и после охлаждения упаковывается в парафинированную бумагу; витушки сдобные — имеют крученую форму, с начинкой, поверх горсть изделий посыпана пудрой, а без начинки — крошкой или маком; рожки с начинкой выпекаются в виде рулетов, на поперечном разрезе хорошо видны витки начинки; поверхность рожков посыпана сахарной пудрой, а рожков с маком и корицей — смазана яйцом и посыпана маком и корицей. Кроме того, к этим изделиям относятся разнообразные булки, хлебцы, батончики.

Сдобные мелкоштучные изделия по рецептуре делятся на сдобу обыкновенную (выпекается сравнительно простой по форме, поверхность смазывается только яйцом), сдобу выборгскую (выпекается в виде бантиков, бабочек, лепешек с повидлом, пирожков с зубчиками) и др. Поверхность изделий смазывается яйцом, посыпается маком, сахарной пудрой, крошкой.

Бараночные изделия имеют форму колец и челночков. К ним относятся сушки, баранки и бублики. Сушки представляют собой маленькие тонкие колечки. Они почти не содержат влаги. Баранки несколько крупнее, имеют большую влажность. Бублики еще крупнее и толще, влажность их еще выше.

Баранки и сушки вследствие их низкой влажности могут долго сохраняться, поэтому являются своеобразным видом хлебных консервов. Бублики следует, есть свежевыпеченными.

Из пшеничной муки II сорта делают баранки сахарные и сушки простые.

Из пшеничной муки I сорта производят бублики (украинские весовые и штучные, бублики с маком, тмином или кунжутом — штучные и бублики молочные), баранки (простые, сахарные, горчичные, молочные) и сушки (простые и соленые).

Из муки пшеничной высшего сорта выпекают баранки

(сахарные с маком, лимонные, ванильные, розовые и сдобные) и сушки (простые, с маком, розовые, лимонные, ванильные и горчичные).

Сухари сдобные имеют низкую влажность, поэтому способны храниться долгое время. Готовят их из пшеничной сортовой муки. Из муки II сорта производят сухари городские, из муки I сорта — сухари кофейные, сахарные, московские, дорожные, пионерские, из муки высшего сорта — сухари детские, любительские, сливочные, славянские, ванильные и др.

Сухари простые, получаемые обычно из ржаного или ржано-пшеничного хлеба, нарезанного на ломтики и высушенного, являются продуктом, выдерживающим длительное хранение.

Большим преимуществом сухарей является то, что они вследствие низкого содержания влаги пригодны к непосредственному потреблению в любых температурных условиях. Этого нельзя сказать про хлеб, который на морозе замерзает. Самые мелкие сухари — детские, самые крупные — рязанские, дорожные.

Хлебные палочки. Этот вид хлебобулочных изделий был освоен Московским опытным заводом бараночных изделий в 1969 году. Выпекают хлебные палочки из муки высшего сорта с добавлением сахара, маргарина, растительного масла и дрожжей.

Соломка. Этот вид хлебобулочных изделий близок по свойствам к сушкам. Готовят соломку из муки высшего сорта с высоким содержанием клейковины (киевскую) и муки I сорта (ванильную, сладкую, соленую). Поверхность киевской соломки посыпают маком, а соленой — солью.

Национальные сорта хлебобулочных изделий

В союзных республиках нашей страны существует исторически сложившийся ассортимент хлебобулочных изделий, характеризующийся большим разнообразием форм и состава. В центральной части и северо-западных районах едят и пшеничный, и ржаной хлеб; в восточных, южных и юго-западных — преимущественно пшеничный. Наряду с массовыми хлебными изделиями в союзных республиках вырабатываются национальные сорта хлеба.

В РСФСР большим спросом пользуются калачи (уральский, саратовский и др.) и хлеб (московский, ленинградский, орловский, ставропольский и др.) из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки.

На Украине популярны паляница, арнаут киевский, калач и

другие изделия из пшеничной муки.

В Белоруссии широко распространен подовый белорусский хлеб из смеси ржаной сеяной муки и пшеничной муки II сорта, минский хлеб, белорусский калач, молочный хлеб, минская витушка и др.

В республиках Прибалтики выпекают литовский и каунасский хлеб из ржаной обойной и обдирной муки, рулет аукштайчу с маком, хлеб латвийский домашний, высокосортное изделие светку-мейзе, булочки рижские, дорожные и др. Эстонскими мастерами разработан и успешно освоен новый сорт изделий — валгаская булка, содержащая молочные продукты и обладающая высокими вкусовыми качествами.

В республиках Средней Азии популярны всевозможные лепешки, чуреки, баурсаки.

В республиках Закавказья любимы лаваши и чуреки.

Часть из этих сортов хлеба и хлебных изделий действительно связана с исторически сложившимися национальными пли местными хлебопекарными традициями, привычками и вкусами населения отдельных республик и областей. В большинстве же случаев название указывает на то, где этот сорт был предложен, технология же его обычна для изделий из данного вида муки.

За последние 10–15 лет ассортимент хлеба и хлебных изделий, по меньшей мере, удвоился и продолжает расти за счет сортов, которые раньше выпекались в той или иной республике или области нашей страны.

Диетические сорта хлебобулочных изделий

Диетические хлебные изделия для лечебного и детского питания представляют собой продукты определенного химического состава. Приготовление их осуществляется по специально разработанным рецептурам под наблюдением врачей-диетологов.

Для обогащения продукта полноценными белками, витаминами группы В, полиненасыщенными жирными кислотами, липотропными веществами, йодом в рецептуру вводят морскую капусту, лецитин, соевую дезодорированную муку, сухое обезжиренное молоко, отруби.

Изделия из цельного зерна и отрубяные могут быть рекомендованы, прежде всего, для обогащения пищи витаминами и минеральными солями.

Ниже рассказывается о некоторых диетических хлебных изделиях.

Хлеб белково-пшеничный и белково-отрубной изготавливается из клейковины с небольшим добавлением пшеничной муки или отрубей. Рекомендуется для лиц, страдающих сахарным диабетом.

Бессолевой (ахлоридный) хлеб вырабатывается из муки I сорта, вместо воды используется молочная сыворотка.

Хлеб обдирный бессолевой — из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной I сорта; замешивается на молочной сыворотке.

Бессолевые виды хлеба выпускают для тех, кому врачи рекомендуют исключить из рациона поваренную соль (болезни почек, сердца, гипертоническая болезнь и различные воспалительные процессы).

В булочке свейката поваренная соль полностью заменена смесью хлористого лития и хлористого калия, причем по вкусу она не отличается от изделии, приготовляемых с применением поваренной соли. Булочка свейката рекомендуется людям с заболеваниями органов кровообращения.

Для людей, страдающих вялостью кишечника, избыточным весом, рекомендуются хлебные изделия с повышенным содержанием клетчатки: хлеб зерновой «Здоровье», хлеб барвихинский, докторский хлеб, докторские хлебцы.

Хлеб зерновой «Здоровье» и хлеб барвихинский вырабатываются из смеси муки высшего сорта и грубо раздробленного зерна пшеницы. Рекомендуются к первым и вторым блюдам.

Докторский хлеб вырабатывается из пшеничной обойной муки.

Докторские хлебцы вырабатываются из пшеничной муки высшего сорта и пшеничных отрубей с добавлением сливочного масла и сахара. Клетчатки они содержат больше, чем барвихинский хлеб и имеют большую энергетическую ценность.

Хлебцы отрубные с лецитином и булочки диетические с лецитином рекомендуются для профилактического и лечебного питания при заболеваниях органов кровообращения, а также пожилым людям.

Хлебцы отрубные с лецитином вырабатываются из пшеничной муки I сорта и пшеничных отрубей с добавлением фосфатидного концентрата и сухого обезжиренного молока.

Булочки диетические с лецитином выпускаются с теми же, что и хлебцы отрубные с лецитином, добавками из равного количества пшеничной муки I сорта и соевой дезодорированной необезжиренной муки. В сладкие булочки добавляются изюм и ванилин.

Для предупреждения и лечения заболеваний щитовидной

железы, а также для предупреждения атеросклероза в рецептуру хлебных изделий вводят морскую капусту (хлебцы и булочки диетические отрубные с лецитином и морской капустой).

В районах с йодной недостаточностью в массовые сорта хлеба добавляют порошок морской капусты или йодистый калий (хлеб ржаной с морской капустой).

Булочки с пониженной кислотностью рекомендуются тем, кто страдает повышенной кислотностью желудочного сока.

При гастритах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, при заболеваниях печени и желчных путей в стадии обострения рекомендуются хлеб пшеничный из муки II сорта (арнаут, хлеб киевский пли красносельский), ржаной из сеяной и обойной муки, докторский хлеб после суточной выдержки. Черствый хлеб, сухари при заболеваниях желудка переносятся лучше, так как они обладают меньшим сокогонным эффектом.

В таблице указано, для какой диеты рекомендуется тот или иной вид хлеба. Но прежде чем использовать диетический хлеб в лечебном питании, посоветуйтесь с врачом.

Вид диетического хлеба	**Номер диеты (по принятой в диетологии классификации)**
Хлеб белково-пшеничный	1, 8, 9
Хлеб белково-отрубной	1, 2, 8, 9
Хлеб «Здоровье»	2
Сухари белково-пшеничные	1, 8, 9
Хлеб ахлоридный	7—10
Хлеб белково-высевной	8, 9
Булочки пониженной кислотности	1, 5
Сухари пониженной кислотности	1, 5
Булочки молочные	1
Булочки с повышенной калорийностью	1
Булочки для диабетиков	9
Булочки белковые для диабетиков	9
Сайки формовые для диабетиков	9
Рогалики творожные	8, 9
Рогалики «Здоровье»	8
Сушки ахлоридные	7, 10
Булочки диетические с лецитином	5, 7, 8, 10
Сухари ахлоридные	1, 2, 7, 10

Черствение хлеба и способы сохранения его свежести

Причины черствения хлеба

Свежесть хлеба — важный показатель его качества, поэтому задача сохранения свежести хлеба — не только отраслевая, но и общенародная, социальная. Ее решение позволит значительно сократить потери этого важнейшего продукта питания.

Черствение — естественный процесс старения хлеба. Он связан, с одной стороны, с усыханием хлеба (потерей части влаги), с другой — является результатом сложных физико-химических, коллоидных и биохимических процессов, протекающих при его хранении.

Уже через 8—12 часов гладкая, твердая и хрупкая корка становится мягкой, эластичной, иногда морщинистой, мякиш — крохким, жестким.

Приятный, сильно выраженный аромат и вкус свежего хлеба исчезают. Происходит это вследствие потери части летучих веществ, а также необратимых химических превращений ароматобразующих веществ. Хлеб приобретает специфический

запах и вкус.

Основная роль в процессе очерствения хлеба принадлежит структурным изменениям крахмала (он составляет около 75 % сухого вещества) и белковых веществ. Вокруг зерен частично клейстеризованного крахмала образуется тонкая воздушная прослойка, что вызвано уменьшением их объема. Мякиш от этого становится крохким.

Хлеб является хорошей средой для многих микроорганизмов. Картофельную (тягучую) болезнь вызывают споры бактерий, которые во время выпекания хлеба не погибают и при благоприятных условиях начинают развиваться. Мякиш хлеба разжижается, становится тягучим, приобретает неприятный запах и вкус. На возникновение и развитие картофельной болезни влияет кислотность мякиша и температура. У ржаного хлеба, имеющего кислотность до 12°, картофельной болезни не бывает. Оптимальная температура для деятельности возбудителей плюс 35–40°. Хлеб, пораженный этой болезнью, есть нельзя.

Плесень на хлебе появляется в результате обсеменения его поверхности. Пока корка не повреждена она предохраняет мякиш от плесневения. При появлении трещин плесень развивается именно в них. Она одинаково поражает и ржаной, и пшеничный хлеб. Заплесневевший хлеб в пищу использовать не следует.

Как же замедлить черствение хлеба? Наиболее эффективно — упаковывать его после выпечки в полимерные пленки и специальную бумагу. Исследованиями установлено, что завернутые хлебобулочные изделия через 3–4 суток были в 3 раза мягче, чем не-завернутые. В нашей стране для упаковывания хлеба используют пленку из полиэтилена высокого давления. Она отличается морозостойкостью (выдерживает температуру до минус 70°), стойкостью к кислотам, щелочам и органическим растворителям, эластична, паронепроницаема, может быть подвержена термосварке.

Специалисты считают перспективным использовать комбинированные пленки — бумагу, покрытую полиэтиленом, полиэтиленцеллофановую пленку и др.

Запатентован способ выпекания хлеба в целлюлозной пленке. Тесто помещают в пленку, оставляя свободным до 8 Л ее объема. Под действием температуры тесто заполняет свободное пространство.

Выпеченный таким образом хлеб остается свежим 5–7 дней. Во Всесоюзном научно-исследовательском институте хлебопекарной промышленности испытана съедобная пленка. Она состоит из пищевого желатина, глицерина, уксусной или лимонной кислоты, воды, сахара. В нее можно упаковывать

мелкоштучные булочные изделия и в горячем, и в холодном виде.

Установлено, что скорость черствения хлеба зависит также от температуры. Хлеб быстрее черствеет при температуре от плюс 20 до минус 7° и не черствеет, если сохраняется при температуре плюс 60 или минус 30°. Эта особенность положена в основу еще одного способа сохранения свежести хлеба — замораживания его. Замороженные хлебобулочные изделия сохраняют свежесть, вкус и аромат свежевыпеченных. В нашей стране этот способ применяется для мелкоштучных булочных изделий. Замораживание происходит при минус 30 °С с последующим хранением изделий при температуре минус 18°.

Хранение хлеба в домашних условиях

В домашних условиях хлеб нужно хранить при температуре 20–25°. В сухарях, хрустящих хлебцах и сушках черствение практически не происходит, а в баранках идет во много раз медленнее, чем в хлебе.

Соломка соленая и сладкая может храниться до 3 месяцев, киевская — до 1 месяца, сухари — от месяца (сдобные, с большим содержанием жира) до года (простые).

Хлеб и булочные изделия непродолжительное время можно хранить в пакетах из полиэтилена или в специальной хлебнице, лучше — деревянной. Пока хлебобулочные изделия теплые, полиэтиленовый пакет и хлебницу надо держать открытыми, а потом следует закрыть. Хлеб должен лежать на нижней корке, тогда он не будет деформироваться, да и не так скоро зачерствеет, поскольку верхняя корка менее паропроницаема.

Не реже раза в неделю хлебницу необходимо тщательно очищать от крошек, протирать слабым раствором уксуса и хорошо просушивать.

Баранки, сушки и сухари нужно хранить отдельно от хлеба и булочных изделий. При совместном хранении баранки, сушки и сухари теряют хрупкость, размягчаются, а хлеб скорее черствеет. В хлебницу можно положить целое или разрезанное яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли.

Если хлеб зачерствел, положите его на 5—10 минут в нагретый до 60–70° жарочный шкаф или окуните в холодную воду и поместите на несколько минут в нагретый жарочный шкаф. Результат будет тот же, если под лист с хлебом поставить миску с водой. Можно просто сбрызнуть хлебные изделия водой пли накрыть их мокрым полотенцем и подогреть до 60–70°. Освежение необходимо производить перед потреблением хлеба,

так как при дальнейшем хранении он быстро черствеет.

Черствый хлеб и булочные изделия будут вкуснее, если обжарить их в тостере или на сковороде. При этом на ломтиках образуется тонкая, хорошо окрашенная корочка, мякиш становится мягким и эластичным, вкус и запах улучшаются.

Из черствого хлеба можно приготовить много вкусных и разнообразных блюд. Ниже приведены рецепты некоторых из них.

Рецепты

Рецепты изделий из чёрствого хлеба

Гренки, закуски

Гренки и закуски приготовляют из ломтиков пшеничного или ржаного хлеба, подсушенных в жарочном шкафу или обжаренных с жиром. Такие ломтики называют тостами, или крутонами. Они очень популярны во многих странах Европы и Америки. Гренки используют в качестве гарнира к супам и прозрачным бульонам. Они служат прекрасным дополнением праздничного, фуршетного и чайного столов.

Хлеб очищают от корки и нарезают кубиками, треугольниками, ромбиками, кружочками (форма может быть любой) и обжаривают на сливочном или растительном масле. После этого их покрывают масляными смесями (сливочное масло или майонез с наполнителями) и подают к столу. С такими продуктами, как сыр, ветчина, грибы, яйца, гренки запекают в жарочном шкафу и подают в горячем виде.

Из черствого хлеба, овощей, мяса, рыбы можно приготовить всевозможные закуски, в частности паштеты, а также блюда с яйцами, сыром, сельдью.

Гренки

Гренки с чесноком и огурцами

Хлеб ржаной — 150 г, масло растительное — 30 г, чеснок — 20 г, майонез — 50 г, огурцы (свежие или консервированные) — 50 г.

Хлеб нарезать небольшими квадратиками и поджарить с обеих сторон на масле. Чеснок натереть на мелкой терке. Смазать ломтики чесноком и майонезом, на каждый положить по кружочку огурца.

Гренки со шпротами

Батон — 150 г, масло сливочное — 40 г, шпроты или сардины — 100 г, огурцы соленые — 50 г, зелень.

Хлеб нарезать прямоугольными ломтиками, обжарить с обеих сторон и уложить на блюдо. На каждый ломтик положить шпроты или сардины, кружочек огурца и посыпать их зеленью.

Гренки праздничные

Батон — 300 г, масло сливочное — 80 г, томат-паста — 20 г, яйца — 2 шт., икра красная или черная, лук зеленый.

Хлеб разрезать вдоль на два пласта, слегка обжарить с обеих сторон и нарезать на ломтики различной формы. Масло тщательно размешать с томат-пастой. Яйца отварить, очистить и нарезать на кружочки. Каждый гренок смазать маслом с томатом, покрыть кружочком яйца, на середину желтка уложить икру и украсить зеленым луком.

Гренки с сельдью

Хлеб ржаной — 300 г, масло растительное — 30 г, масло сливочное — 50 г, горчица — 20 г, яйцо — 1 шт., сельдь (филе) — 100 г, огурец свежий — 50 г, зелень.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Сливочное масло тщательно размешать с горчицей. Каждый гренок смазать подготовленным маслом, уложить кружочек сваренного вкрутую яйца, сверху — кусочек филе сельди, украсить огурцом и зеленью./

Гренки «пикантные»

Хлеб ржаной 200 г, масло растительное — 40 г, огурцы соленые — 150 г, масло сливочное — 80 г, сельдь (филе) — 130 г, яйцо—1 шт., зелень петрушки, перец молотый.

Огурцы очистить от кожицы и семян, натереть на терке с

мелкими отверстиями и отжать. Масло размягчить, зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, поперчить и тщательно вымешать. Хлеб нарезать ломтиками, а с одной стороны обжарить на растительном масле. Неподжаренную сторону смазать подготовленной массой, сверху уложить кусочек сельди, посыпать измельченным, сваренным вкрутую яйцом и украсить зеленью.

Гренки с сыром и перцем (венгерская кухня)

Хлеб пшеничный — 150 г, масло сливочное — 25 г, сыр голландский— 100 г, перец красный — 10 г.

Ломтики хлеба смазать маслом, покрыть нарезанным полосками сыром, посыпать перцем и запечь в жарочном шкафу до плавления сыра.

Гренки роттердамские (голландская кухня)

Хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 30 г, горчица— 20 г, ветчина—100 г, сыр костромской — 100 г, помидоры свежие — 50 г, перец молотый, зелень петрушки, укроп.

Ломтики хлеба слегка обжарить, смазать маслом и горчицей. На каждый гренок положить по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать перцем и запечь в жарочном шкафу до плавления сыра. Украсить зеленью и подать в горячем виде.

Гренки в соусе

Хлеб пшеничный — 150 г, масло сливочное — 40 г, сардины в масле — 4 шт. (или яйца — 2 шт.); для соуса: перец сладкий маринованный — 150 г, сок лимона—30 г, уксус — 30 г, масло растительное — 50 г, лук репчатый — 30 г, горчица — 30 г, маслины — 30 г, зелень петрушки.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной Т см и обжарить с обеих сторон. Залить частью соуса, положить, но кусочку сардины или сваренного вкрутую яйца и залить оставшимся соусом.

Гренки с помидорами залеченные

Хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 20 г, помидоры — 150 г, сыр голландский — 50 г,

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Затем накрыть кружочками помидоров, посыпать тертым сыром, уложить на противень и запечь в жарочном шкафу.

Тартинки с помидорами и сыром

Хлеб пшеничный или ржаной черствый — 300 г, масло сливочное или маргарин — 50 г, помидоры — 250 г, сыр — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см и обжарить. Затем покрыть нарезанными кружочками помидорами и посыпать тертым сыром. Запекать 5—10 минут на небольшом огне.

Гренки с мясными продуктами

Хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 30 г, мясные продукты (ветчина, колбаса, сосиски, окорок) — 100 г, огурцы соленые—100 г, майонез — 100 г, сыр голландский — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с одной стороны. Мясные продукты мелко нарезать или пропустить через мясорубку; огурцы мелко нарезать, отжать и соединить с мясными продуктами. Массу заправить майонезом, хорошо перемешать и нанести на обжаренную сторону гренков. Посыпать тертым сыром, уложить на смазанный маслом противень и подрумянить в жарочном шкафу. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью.

Гренки с мясными продуктами и томат-пастой

Хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 30 г, мясные продукты (ветчина, колбаса, сосиски) — 150 г, томат-паста — 50 г, сыр голландский — 50 г, перец, молотый красный.

Мясные продукты мелко нарезать или пропустить через мясорубку, заправить томат-пастой и перцем. Хлеб нарезать ломтиками, слегка обжарить на масле, покрыть названной массой и посыпать тертым сыром, затем уложить на противень и запечь в жарочном шкафу.

Гренки под майонезом запеченные

Хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 30 г, сыр голландский — 100 г, желтки — 2 шт., майонез—150 г, зелень.

Хлеб нарезать ломтиками и слегка обжарить на масло. Тертый сыр соединить с крутыми желтками и небольшим количеством майонеза (для остроты можно добавить молотый красный перец). Полученную массу нанести на ломтики хлеба, уложить их на противень, залить майонезом и поставить в горячий жарочный шкаф на 15 минут. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью.

Гренки с чесночным соусом (французская кухня)

Хлеб ржаной — 300 г, масло растительное — 50 г; для соуса: чеснок — 30 г, желток — 1 шт., масло растительное — 120 г, сок из 1 лимона, вода—30 г, соль.

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить на масле и залить чесночным соусом. Для приготовления соуса чеснок истолочь,

добавить, растирая, понемножку желток и масло, заправить соком лимона и солью, влить холодной кипяченой воды. Соус должен быть такой густоты, как майонез.

Гренки с чесноком

Хлеб ржаной или пшеничный черствый — 200 г, масло растительное — 40 г, чеснок — 20 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками пли тонкими ломтиками и обжарить на масле. Чеснок истолочь с солью и смазать им гренки. Подать к борщу.

Гренки со свежими грибами

Хлеб пшеничный — 200 г, яйцо—1 шт., молоко — 100 г, масло сливочное — 50 г, грибы свежие — 200 г, лун репчатый— 30 г, сметана — 50 г, мука пшеничная—10 г, сухари молотые — 20 г, перец молотый, соль.

Хлеб нарезать ломтиками, смочить в смеси яйца с молоком и обжарить на масле. Грибы нарезать и обжарить. Добавить пассированные лук, муку, сметану, перец, соль, протушить 20 минут. Гренки уложить на противень, покрыть грибной массой, посыпать сухарями и поставить в жарочный шкаф на 10 минут. Подать в горячем виде.

Гренки с яичницей

Батон — 300 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 50 г, перец молотый, соль.

Хлеб очистить от корки, разрезать вдоль, а потом на четыре крупных плоских ломтика. В середине каждого из них вырезать углубление. Масло растопить на сковородке, положить ломтик батона и в углубление выпустить яйцо, посолить и поперчить. Поджарить сначала с одной стороны, а потом перевернуть на другую. Подавать горячими.

Гренки с сыром по-английски (вклейка III)

Хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 80 г, сыр голландский—100 г, пиво—50 г, горчица—10 г, желток — 1 шт., перец, молотый красный — 5 г.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Масло растопить на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр и пиво, заправить перцем и горчицей. Желток взбить, вылить на сковороду и прогреть, не доводя до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь в жарочном шкафу.

Гренки с сыром и яблоками

Хлеб пшеничный — 150 г, масло сливочное —.ТОО г, яблоки — 100 г, сыр костромской — 100 г, орехи или миндаль.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны, покрыть тонко нарезанными дольками яблок, сверху — ломтиками сыра и посыпать орехами или миндалем. Поставить в жарочный шкаф и запекать, пока сыр не начнет плавиться.

Испанские сандвичи

Хлеб пшеничный — 300 г, масло растительное — Г > 0 г, лук репчатый — 100 г, перец сладкий — 150 г, сыр голландский — 100 г, зелень; для маринада: соус томатный — 50 г, сок из 1 лимона, сахар — 30 г, перец, молотый красный, соль.

Лук и сладкий перец нарезать кольцами и стушить в растительном масле с небольшим количеством воды до мягкости. Затем залить на ночь маринадом. Ломтики хлеба обжарить, покрыть маринованными луком и перцем, сверху — ломтиками сыра. Затем поставить в жарочный шкаф и слегка запечь. Когда сыр начнет плавиться, вынуть и сразу же подать к столу, посыпав зеленью.

Гренки, запеченные с колбасой

Хлеб пшеничный — 150 г, яйца — 2 шт., масло сливочное— 30 г, колбаса вареная —150 г, зелень, перец черный молотый, соль.

Яйца взбить, добавив соль и перец. Ломтики хлеба смочить во взбитых яйцах, накрыть кусочками колбасы, залить взбитыми яйцами и запечь в жарочном шкафу. Подать горячими, посыпав зеленью.

Гренки с ветчиной и черносливом

Хлеб пшеничный — 150 г, масло сливочное — 30 г, ветчина — 100 г, чернослив — 40 г, зелень.

Хлеб нарезать на прямоугольные ломтики и обжарить с обеих сторон. Чернослив замочить, удалить косточки; ветчину тонко нарезать. На середину ломтика ветчины положить чернослив, завернуть рулетиком и укрепить маленькой шпажкой. Запечь на сковороде в жарочном шкафу. Затем уложить на подготовленные гренки и украсить зеленью.

Гренки «Юбилейные»

Хлеб пшеничный — 150 г, масло сливочное — 50 г, яйца — 3 шт., сыр голландский — 100 г, перец, молотый красный, соль.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смазать маслом, сделать на каждом кусочке бортик из натертого сыра и

переложить на смазанную маслом сковороду. Выпустить на них сырые яйца, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Подать горячими.

Сухарики к пиву

Хлеб ржаной или пшеничный нарезать мелкими кубиками, посолить и подсушить в жарочном шкафу.

Гренки к пиву

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 150 г, тмин — 10 г, масло сливочное — 50 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленном молоке с добавлением тмина и обжарить в масле до образования румяной корочки.

Гренки к бульону

Хлеб пшеничный-200 г, сыр голландский—100 г, томат-паста — 30 г, яйцо — 1 шт, масло сливочное — 50 г, (перец, молотый красный.

Хлеб нарезать брусочками длиной 5 см. Тертый сыр соединить с томат-пастой, яйцом и перцем. Брусочки хлеба смазать со всех сторон полученной массой и обжарить в жарочном шкафу.

Гренки к чаю

Хлеб пшеничный — 200 г, яйцо—1 шт., молоко—150 г, маргарин — 40 г, сахар — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, смочить в смесь из яйца и молока и обжарить с обеих сторон. Подать, посыпав сахаром.

Гренки с брынзой

Хлеб пшеничный — 300 г, яйцо — 1 шт., молоко — 150 г, Брынза — 100 г, масло сливочное — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками и обмакнуть в смесь из яйца, молока и тертой брынзы. Сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу и подать к чаю.

Гренки с заварным кремом

Хлеб пшеничный — 200 г, яйцо — 1 шт., молоко — 150 г, сахар — 40 г, масло сливочное — 40 г; для крема: яйцо—1 шт., мука — 15 г, молоко — 200 г, сахар — 60 г.

Хлеб нарезать кубиками, смочить в смеси яйца, молока и сахара и обжарить на масле. Приготовить заварной крем. Яйцо

растереть с мукой, развести небольшим количеством холодного молока, тщательно размешать до исчезновения комочков и влить тонкой струйкой, помешивая, в кипящее молоко с сахаром. Нагреть до загустения, но не кипятить. Крем можно ароматизировать ликером. Остывшим кремом залить подготовленные гренки.

Гренки десертные

Хлеб пшеничный — 300 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 г, сахар — 50 г, масло сливочное — 40 г, яблоки—100 г, орехи (ядро) — 50 г.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в смеси из желтков, молока и сахара и обжарить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать и протушить с сахаром. Затем соединить их с измельченными орехами и нанести на гренки. Уложить гренки на противень, залить взбитыми белками и запечь в жарочном шкафу.

Гренки сладкие с фруктами

Хлеб пшеничный — 150 г, яйцо — 1 шт., молоко — 200 г, сахар — 40 г, масло сливочное — 40 г, фрукты свежие или консервированные (клубника, малина, абрикосы) — 50 г, сахарная пудра — 30 г.

Хлеб нарезать ломтиками, смочить в смеси яйца, молока и сахара и обжарить в масле. Затем уложить на блюдо, украсить фруктами и посыпать сахарной пудрой.

40 г, компот фруктовый консервированный — 200 г, сироп фруктовый — 100 г, крахмал — 8 г, вода — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смешать со смесью из молока, яйца, сахара и обжарить в масле. Сироп отделить от фруктов и вскипятить с сахаром. Крахмал развести водой, влить кипящий сироп, размешать, чтобы не было комочков и опять довести массу до кипения. Полить ею гренки! И украсить их фруктами из компота.

Закуски

Яйца на крутонах под соусом

Хлеб пшеничный — 200 г, масло сливовое — 30 г, яйца — 2 шт., шпик — 50 г, помидоры — 50 г; для соуса: сливки — 30 г,

желтки — 2 шт., сыр голландский — 30 г, вино десертное — 20 г, перец молотый, соль.

Ломтики хлеба слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. Шпик и дольки помидора также обжарить. На ломти хлеба положить шпик, помидор и глазунью. Полить соусом и сразу же подать к столу. Для приготовления соуса сливки, желтки, вино и сыр тщательно смешать и поставить на водяную баню. Все время помешивая, варить до загустения. Оправить солью и перцем.

Яичница-глазунья с хлебом

Хлеб пшеничный или ржаной — 300 г, масло сливочное — 30 г, яйца — 4 шт., лук зеленый — 30 г, зелень петрушки, соль.

Ломтики хлеба обжарить, залить яйцами посолить и довести до готовности. Затем посыпать луком и петрушкой.

Закуска из черствого хлеба

Хлеб ржаной или пшеничный — 300 г, масло растительное — 50 г, лук репчатый — 50 г, сыр голландский — 100 г, зеленый горошек — г50 г, перец молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить в масле. Затем переложить в глубокую посуду, добавить мелко нарезанный лук, тертый сыр, зелёный горошек, соль, масло, перец. Все перемешать. Перед подачей к столу блюдо до охладить.

Форшмак капустный с ржаным хлебом.

Капуста свежая — 500 г, хлеб ржаной чёрствый — 100 г, лук репчатый — 50 г, помидоры — 100 г, яйца — 2 шт., яблоки кислые — 100 г, масло растительное — 53 I. уксус, перец молотый, соль помидоры, огурцы, зелень петрушки, укроп.

Кочан капусты (без кочерыжки) разрезать на четыре части и отварить в подсоленной воде затем остудить, хороша отжать и вместе с хлебом луком, помидорами (без кожицы) пропустить через мясорубку. Добавить рубленые крутые яйца и измельченные на крупной терке яблоки, заправить маслом, солью, перцем, уксусом массу вымешать, уложить в салатник и украсить свежими Помидорами, огурцами, зеленью.

Закуска острая с хлебом (болгарская кухня)

Хлеб пшеничный — 300 г, чеснок — 50 г, орехи грецкие — 100 г, масло растительное — 70 г, сок лимонный — 40 г, маслины, соль.

Чеснок истолочь с солью и смешать с измельченными орехами. Ломтики хлеба замочить в воде, отжать, соединить с

чесночно-ореховой массой и хорошо вымешать. Затем, постепенно вводя масло и лимонный сок, взбить. Украсить маслинами.

Закуска из хлеба и сельди

Хлеб пшеничный — 250 г, сельдь — 350 г, яблоки — 100 г, лук репчатый — 60 г, масло растительное — 40 г, яйцо — 1 шт., зелень петрушки, укроп.

Хлеб замочить в воде; яблоки очистить от кожицы и семян; лук мелко нарезать и обжарить на масле. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку. Сельдь очистить от кожи и костей, нарезать, уложить в селедочницу, сверху выложить подготовленную массу, придав форму рыбы. Посыпать рубленым яйцом и укропом, украсить веточкой зелени.

Закуска по-ереванski

Хлеб пшеничный — 300 г, сельдь — 150 г, молоко или вода — 150 г, майонез — 60 г. сыр голландский — 30 г, помидоры — 50 г, зелень петрушки.

Сельдь очистить от кожи и костей, вымочить в воде или молоке с хлебом и пропустить через мясорубку. Затем заправить майонезом, хорошо вымешать, взбить и переложить в селедочницу. Украсить дольками свежих помидоров, зеленью петрушки и посыпать тертым сыром.

Торт бутербродный с селедочной массой

Хлеб ржаной — 500 г, сельдь — 300 г, масло сливочное — 100 г.

Хлеб очистить от корки, придать ему прямоугольную форму и нарезать горизонтально на пласты толщиной 1 см. Сельдь без кожи и костей пропустить через мясорубку, соединить с маслом и тщательно вымешать. Коржи смазать селедочной массой, аккуратно прижать, выровнять края, завернуть в пергамент и охладить. Перед подачей к столу нарезать поперек ломтиками.

Торт бутербродный по-венгерски

Хлеб ржаной круглый — 1000 г, масло сливочное — 150 г. ветчина — 300 г, яйца — 6 шт., сыр голландский — 300 г, огурцы соленые — 100 г, лососина — 50 г, сыр плавленый — 100 г, зелень.

Хлеб очистить от корки и разрезать на тонкие пласты. Масло соединить с измельченными ветчиной и крутыми яйцами, тертым сыром. Хорошо вымешать. Лепешки смазать подготовленной массой, уложить одну на другую, сверху и с боков смазать растертым с плавленым сыром маслом, посыпать измельченными

огурцом и крутым яйцом, украсить полосками лососины.

Торт бутербродный

Хлеб пшеничный черствый — 500 г, сыр — 100 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, ветчина или говядина вареная — 140 г.

Хлеб нарезать ломтями толщиной 1–1,5 см. Сыр измельчить на терке и тщательно смешать с половиной размягченного масла. Ветчину трижды пропустить через мясорубку и растереть с оставшимся размягченным маслом. Часть ломтиков смазать сырной массой, часть — мясной, сложить их друг на друга в несколько слоев и украсить ветчинной и сырной массой. Торт охладить и подать к чаю, кофе или в качестве холодной закуски.

Первые блюда

В кухне многих национальных республик — русской, украинской, казахской, армянской, латвийской, эстонской — ржаной и пшеничный хлеб издавна является составной частью супов. Популярны первые блюда из хлеба в Болгарии, Польше, Венгрии, Югославии, Италии, Франции и других странах.

Такие супы готовят на бульоне, овощном или фруктовом отварах, молоке, молочных продуктах (простокваше, кефире), квасе.

По температуре подачи они делятся на холодные и горячие.

Как правило, супы с хлебом готовят для одноразового потребления.

Суп луковый (французская кухня)

Бульон мясной или вода — 1000 г, хлеб пшеничный — 200 г, лук репчатый — 5(10 г, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 20 г, сыр голландский — 100 г, перец молотый, соль.

Лук нарезать кольцами и обжарить на масле, затем добавить муку и еще немного обжарить. Бульон или воду довести до кипения, всыпать лук, проварить его 20 минут, посолить, поперчить.

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон на масле и посыпать тертым сыром, после этого сложить в кастрюлю, залить подготовленным бульоном и нагреть, чтобы сыр растопился.

Бульон с хлебом

Бульон мясной — 1000 г, хлеб ржаной — 150 г, масло сливочное — 40 г, яйца — 2 шт., зелень петрушки, укроп, соль.

Половину хлеба нарезать ломтиками и подсушить в жарочном шкафу, остальной — измельчить на терке и поджарить с маслом. Гренки, тертый хлеб, измельченные крутые яйца и

зелень залить прозрачным бульоном и сразу же подать к столу.

Суп с чесноком и гренками

Бульон или вода — 1000 г, чеснок — 40 г, хлеб пшеничный— 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 40 г, перец молотый, соль.

Чеснок мелко нарезать и обжарить до мягкости, следя, чтобы он не изменил цвет, высыпать в бульон, посолить, поперчить и проварить 10 минут. Бульон процедить, чеснок протереть сквозь сито и опять положить в бульон. Желтки взбить, подливая понемногу горячий бульон, соединить с бульоном, хорошо размешать и подогреть суп, не доводя до кипения. Ломтики белого хлеба подсушить, накрыть поджаренными белками, положить в тарелки и залить супом.

Суп с хлебом, сыром и яйцом (итальянская кухня)

Бульон мясной — 1000 г, хлеб пшеничный — 100 г, сыр голландский — 200 г, яйцо — 1 шт., перец молотый, соль.

Хлеб измельчить на терке, соединить с тертым сыром, взбитым яйцом и, непрерывно мешая, ввести в бульон. Посолить, поперчить, варить на слабом огне 8—10 минут.

Суп из ржаного хлеба со сметаной (чешская кухня)

Бульон мясной — 1000 г, хлеб ржаной — 150 г, желток — 1 шт., сметана — 50 г, мука пшеничная — 20 г, масло сливочное — 20 г, соль; ветчина или колбаса.

Хлеб нарезать ломтиками, залить бульоном или водой, отварить до мягкости и протереть сквозь сито. Довести до кипения, посолить, добавить растертые со сметаной и мукой желтки, заправить маслом. В готовый суп можно добавить кусочки ветчины или колбасы.

Бульон с гренками по-чешски

Бульон мясной — 1000 г, сухари пшеничные — 120 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 4и г, зелень петрушки.

Желтки растереть с маслом, добавить сухари, соль, а затем взбитый белок, осторожно размешать. Полученную массу выложить на смазанную маслом сковороду и выпечь в жарочном шкафу при умеренной температуре. Когда форма остынет, разрезать корж па маленькие кубики, положить их в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать зеленью.

Бульон с клецками из хлеба (немецкая кухня)

Бульон мясной — 1000 г, хлеб пшеничный — 200 г, яйцо —

0,5 шт., масло сливочное — 50 г, сыр — 50 г, зелень петрушки, соль.

Хлеб замочить в воде, отжать и протереть сквозь сито. Масло растереть до консистенции густой сметаны, соединить с протертым хлебом, сыром, яйцом, солью и замесить тесто. Дать ему постоять 20 минут, затем сформовать при помощи двух чайных ложек клецки, отварить их на пару, положить в тарелки и залить прозрачным горячим бульоном; украсить зеленью.

Суп овощной с гренками

Хлеб пшеничный — 200 г, бульон мясной — 1500 г, морковь — 150 г, картофель — 200 г, лук репчатый — 50 г, маргарин — 40 г, петрушка (корень) — 30 г, соль.

Овощи очистить, нарезать и обжарить. Затем залить бульоном. Готовые овощи протереть, довести суп до кипения, посолить. В тарелку налить готовый суп и добавить слегка обжаренные ломтики хлеба.

Суп сборный овощной с гренками (вклейка IX)

Бульон мясной — 1000 г, помидоры — 150 г, лук репчатый — 20 г, морковь — 100 г, белые коренья — 20 г, масло сливочное — 40 г, зелень петрушки, перец молотый, соль, хлеб пшеничный или ржаной — 200 г.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать и проварить в бульоне. Остальные овощи нарезать и слегка обжарить.

Помидоры протереть, соединить с бульоном, добавить остальные овощи, довести до готовности и заправить специями.

Хлеб нарезать кубиками или ломтиками, подсушить и подать к готовому супу.

Суп по-итальянски

Бульон мясной — 1000 г, хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 40 г, яйца — 2 шт., сыр голландский — 100 г, лук зеленый, зелень петрушки, соль.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Потом залить бульоном, добавить сырое яйцо и поставить суп в жарочный шкаф. Когда белок загустеет, добавить тертый сыр, мелко нарезанную зелень и подать к столу.

Суп с фрикадельками из хлеба и печени (венгерская кухня)

Бульон мясной — 1000 г, печень говяжья — 200 г, булка — 200 г, молоко — 100–150 г, мука пшеничная — 50 г, яйцо — 1 шт., лук репчатый — 100 г, масло сливочное или маргарин —

50 г, сухари молотые — 50 г, зелень петрушки — 30 г, перец молотый, соль.

Печень отварить до полуготовности и пропустить через мясорубку с замоченной в молоке булкой. Затем добавить муку, яйцо, обжаренный лук, сухари, мелко рубленую зелень, посолить, поперчить, тщательно размешать. Из приготовленной массы сформовать фрикадельки в виде шариков, опустить их в кипящий бульон и проварить 5–8 минут.

Суп чесночный с гренками

Картофель — 300 г, чеснок — 5 г, молоко — 40 г, желток — 1–2 шт., хлеб ржаной — 200 г, отвар овощной — 1000 г, зелень, соль.

Картофель нарезать дольками, отварить в подсоленной воде, протереть сквозь сито и развести отваром картофеля. Затем положить толченый чеснок и прокипятить. Заправить смесью из молока и желтка, зеленью. В тарелку положить кубики подсушенного хлеба и залить их супом.

Суп огуречный с гренками

Отвар овощной или бульон мясной — 1000 г, хлеб пшеничный — 300 г, мука пшеничная — 10 г, молоко — 150 г, желтки — 2 шт., масло сливочное — 30 г, огурцы соленые — 300 г, рассол огуречный — 100 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. В овощной отвар добавить подсушенную и разведенную молоком муку, довести до кипения. Желтки растереть с маслом, развести отваром и влить в суп, добавить измельченные на терке огурцы, рассол, соль. В тарелку положить подсушенные кубики хлеба и залить супом.

Суп из булки

Отвар овощной — 1000 г, булка — 300 г, масло сливочное — 40 г, молоко или сливки — 50 г, желток — 1 шт., сыр — 30 г, зелень петрушки, соль.

Булку нарезать ломтиками, обжарить на масле, залить овощным отваром и варить до мягкости. Затем протереть, соединить с бульоном, посолить и довести до кипения. Желток соединить с молоком и ввести в суп. Посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

Суп луковый с вином и хлебом

Вода — 800 г, лук репчатый — 200 г, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 30 г, вино сухое белое — 200 г, хлеб пшеничный — 200 г, сыр — 200 г, перец молотый, соль.

Лук тонко нарезать, обжарить до золотистого цвета в сотейнике, добавить муку, хорошо размешать. Влить воду и вино, довести до кипения, заправить солью, перцем. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и подсушить. В кастрюлю уложить слоями подсушенный хлеб и нарезанный тонкими ломтиками сыр (закончить сыром). Подготовленные продукты залить луковым супом и на слабом огне выдержать 30 минут.

Суп пивной с гренками

Пиво — 1000 г, желток — 1 шт., сахар — 100 г, тмин — 2 г; для гренков: хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 50 г, творог — 150 г, яйцо — 1 шт., сметана — 30 г, тмин, соль.

Желток растереть с сахаром и развести холодным пивом. Остальное пиво прокипятить с тмином и, интенсивно размешивая, влить в него холодное пиво с желтком. Не доводя до кипения, снять с огня. Творог, непрерывно размешивая, прогреть с растопленным маслом до однородной массы, постепенно добавляя яйцо, сметану, соль и тмин; хорошо размешать и снова прогреть (если творог перестоится на огне, он затвердеет). Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон, смазать творожной массой и подать к пивному супу.

Суп из помидоров и сладкого перца с гренками

Вода — 1000 г, помидоры — 200 г, лук репчатый — 20 г, масло сливочное — 60 г, мука — 10 г, перец сладкий — 160 г, молоко — 60 г, яйцо — 1 шт., зелень петрушки, перец молотый, соль; хлеб пшеничный — 200 г.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать и соединить с обжаренным с мукой луком. Залить водой, посолить и проварить. Затем добавить испеченный, очищенный от кожицы и семян и нарезанный соломкой перец. Заправить суп молоком, взбитым яйцом, перцем и зеленью. В тарелку положить нарезанный кубиками и подсушенный хлеб, залить супом.

Суп хлебный острый по-андалузски

Вода — 1000 г, хлеб пшеничный — 200 г, чеснок — 15 г, помидоры — 100 г, огурцы — 50 г, масло растительное — 25 г, перец зеленый — 30 г, уксус, соль.

Хлеб размочить в воде, чеснок измельчить, огурцы и помидоры пропустить через мясорубку и все это смешать. Добавить масло, уксус, развести водой до густоты супа, посолить, положить мелко нарезанный перец и несколько кусочков пищевого льда.

Суп грибной с хлебом

Вода — 1000 г, грибы свежие — 200 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 30 г, хлеб ржаной — 200 г, сметана — 30 г, перец молотый, соль.

Грибы отварить до готовности, вынуть из бульона, промыть и нарезать; бульон процедить. Лук нарезать, обжарить вместе с грибами, соединить с протертым ржаным хлебом и протушить. Затем соединить с грибным отваром, посолить, поперчить, довести до кипения и заправить сметаной.

Суп хлебный по-крестьянски

Вода — 1500 г, хлебные корки — 300 г, масло сливочное — 80 г, петрушка (корень) — 20 г, лук репчатый — 100 г, яйца — 3 шт., перец молотый красный, соль.

Корки мелко нарезать и обжарить с мелко нарубленной петрушкой и луком. Залить водой, довести до кипения, посолить. Яйца растереть и, непрерывно помешивая, ввести в суп.

Суп хлебный с сыром

Вода — 1500 г, хлеб ржаной — 100 г, хлеб пшеничный — 150 г, лук репчатый — 100 г, масло сливочное — 30 г, сыр голландский — 100 г, зелень, соль.

Хлеб залить кипяченой водой, отжать, добавить поджаренный лук, посолить и протушить. Потом залить кипяченой водой и проварить 15–20 минут. Перед окончанием варки добавить тертый сыр и, постоянно помешивая, прокипятить. Заправить зеленью.

Суп молочный с пивом и хлебом

Молоко — 1000 г, яйца — 2 шт., сахар — 70 г, пиво — 200 г, хлеб пшеничный — 200 г.

Молоко вскипятить. Яйца взбить с сахаром, соединить с пивом и осторожно, при непрерывном помешивании, ввести в горячее молоко. Смесь подогреть, но не до кипения. Хлеб нарезать кубиками, залить молочно-пивной смесью. Подать в холодном виде.

Суп хлебный с кефиром

Кефир — 1000 г, сухари ржаные — 200 г. лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 100 г, зелень петрушки.

Сухари растолочь, смешать с тонко нарезанным луком, измельченными на терке солеными огурцами и зеленью, залить охлажденным кефиром.

Суп молочный с хлебом

Молоко — 1000 г, хлеб пшеничный, — 200 г, сахар — 50 г, желтки — 2 шт., масло сливочное — 20 г, корица, соль.

В кипящее молоко положить половину измельченного на терке хлеба, сахар, соль, корицу и все проварить. Затем протереть сквозь сито, вскипятить и заправить желтками и маслом. Оставшийся хлеб нарезать кубиками, подсушить и при подаче супа к столу положить в тарелку.

Суп молочный с черносливом и гренками

Молоко — 1000 г, хлеб пшеничный — 300 г, чернослив — 200 г, сахар — 30 г, масло сливочное — 20 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Чернослив залить теплой водой и дать набухнуть; косточки удалить. Молоко вскипятить, добавить сахар, соль, чернослив и гренки; заправить маслом.

Суп молочный с гренками

Молоко — 1000 г, хлеб пшеничный — 200 г, желток — 1 шт., масло сливочное — 20 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Молоко вскипятить, добавить растертый желток, гренки, масло, посолить и прогреть.

Суп-пюре с овощами в хлебом

Вода — 1000 г, картофель — 100 г, помидоры — 100 г, хлеб пшеничный — 200 г, желток — 1 шт., молоко или сливки — 50 г, масло сливочное — 30 г, соль.

Картофель и помидоры очистить от кожуры, залить водой и отварить до готовности. В конце варки добавить ломтики подсушенного хлеба. Затем протереть сквозь сито, довести до кипения, посолить и заправить растертым с молоком желтком. Перед подачей к столу добавить масло.

Суп-пюре из тыквы с гренками

Молоко — 800 г, тыква — 400 г, сливки — 100 г, масло сливочное — 40 г, хлеб пшеничный — 200 г, соль.

Тыкву нарезать тонкими ломтиками, залить половиной молока, немного посолить и припустить под крышкой на слабом огне. По окончании варки массу протереть, добавить остальное молоко, довести до кипения и, сняв с огня, заправить сливками и маслом. При подаче к столу в тарелку положить кубики подсушенного хлеба.

Суп-пюре с хлебом на овощном отваре (болгарская кухня)

Отвар овощной — 800 г, хлеб пшеничный — 200 г, молоко — 200 г, масло сливочное — 40 г, желтки — 2 шт., соль.

Хлеб нарезать ломтиками, залить овощным отваром и варить до размягчения. Затем протереть сквозь сито, соединить с отваром, довести до кипения, посолить и заправить растертыми с молоком и маслом желтками.

Суп-пюре с морковью и хлебом

Вода — 1000 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 300 г, сельдерей (корень) — 30 г, хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 40 г, сливки — 100 г, укроп, соль.

Коренья и лук мелко нарезать, залить водой, добавить ломтики хлеба, соль и варить до готовности. Затем вместе с отваром протереть сквозь сито, развести кипятком, прокипятить и заправить маслом и сливками, посыпать зеленью.

Суп-пюре с картофелем и хлебом

Вода — 800 г, картофель — 200 г, помидоры — 100 г, хлеб пшеничный — 100 г, желток—1 шт., сливки или молоко — 100 г, масло сливочное — 40 г, соль.

Картофель и помидоры залить водой, посолить и варить до размягчения. Когда овощи уварятся, добавить кусочки хлеба и еще немного проварить. Затем все протереть сквозь сито, развести водой, прокипятить и заправить растертым со сливками или молоком желтком. Перед подачей к столу в суп добавить масло.

Суп из ревеня ароматный

Вода — 1500 г, хлеб пшеничный—300 г, ревень — 500 г, гвоздика или корица — 0,5 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., сметана — 200 г, сахар ванильный — 5 г.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить. Ревень и сухари залить кипящей водой, добавить гвоздику, отварить до готовности и протереть. Затем подсахарить и еще раз довести до кипения. Желтки растереть со сметаной и, помешивая, ввести в суп. Белки взбить с ванильным сахаром и небольшими порциями, в виде клецек, опустить в горячий суп.

Суп из черники с хлебными клецками

Вода — 1000 г, черника — 300 г, сахар — 100 г, крахмал картофельный — 25 г, кислота лимонная; для клецек: масло сливочное — 50 г, яйца — 2 шт, сахар — 30 г, хлеб пшеничный — 300 г, сметана — 200 г.

В кипящую воду всыпать сахар и чернику, отварить до готовности. Затем ввести крахмал, лимонную кислоту, довести

суп до кипения и охладить. Масло растереть с желтками и сахаром, добавить тертый хлеб, сметану, взбитые белки и все хорошо перемешать. С помощью двух ложек сформовать из этой массы небольшие клецки и опустить их в кипяток. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой и положить в тарелки с супом.

Суп из ревеня и фруктов (немецкая кухня)

Вода — 2000 г, хлеб пшеничный — 200 г, ревень — 500 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., сметана или простокваша — 200 г, фрукты свежие (клубника, абрикосы), сахар ванильный, корица, гвоздика.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Сухарики и нарезанный кубиками ревень опустить в кипящую воду, добавить гвоздику, корицу и отварить до готовности. Всыпать сахар — и еще раз довести до кипения. Белки взбить с ванильным сахаром и с помощью двух чайных ложек сформовать клецки и опустить их в горячий суп. Заправить суп взбитыми с простоквашей или сметаной желтками. При подаче к столу в тарелку положить свежие фрукты и залить супом.

Суп с хлебом и сухофруктами

Вода — 2000 г, сухари из ржаного хлеба — 200 г, сухофрукты (яблоки, груши, чернослив, изюм, курага) — 200 г, корица — 1 г, сахар — 150 г, сметана — 100 г.

Сухари поджарить, залить кипятком и, когда набухнут, настой отцедить, а хлебную массу протереть сквозь сито. Сухофрукты отварить с добавлением корицы и сахара. Отвар процедить, добавить протертый хлеб, фрукты, сметану.

Суп с медом

Вода — 1000 г, изюм — 100 г, сухари из пшеничного хлеба — 100 г, мед — 100 г.

Изюм залить водой и отварить до готовности. Затем добавить измельченные сухари и мед.

Суп летний (испанская кухня)

Помидоры — 1000 г, хлеб пшеничный — 100 г, майонез — 100 г, огурцы — 200 г, лук репчатый — 40 г, зелень петрушки, кислота лимонная, сахар, перец красный и черный, соль.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, несколько штук вместе с размягченным хлебом протереть сквозь сито, заправить майонезом. Огурцы и остальные помидоры нарезать кубиками, лук измельчить на терке. Все продукты соединить, развести холодной кипяченой водой до консистенции

супа, положить зелень петрушки, заправить лимонной кислотой, солью, перцем и сахаром. Подать с кусочками льда.

Суп хлебный

Вода — 1000 г, хлеб ржаной — 200 г, изюм — 40 г, сахар — 50 г, яблоки — 100 г, клюква — 40 г, сливки — 50 г, сахарная пудра — 20 г, корица.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и подсушить до коричневого цвета. Затем залить кипящей водой и оставить под крышкой на 1–1,5 часа. Настой процедить, сухари протереть сквозь сито и развести настоем. Добавить изюм, сахар, корицу, нарезанные ломтиками яблоки и проварить 15 минут. После этого влить клюквенный сок и охладить. Подать со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Суп ягодный холодный

Вишни — 500 г, малина — 200 г, смородина красная — 200 г, вино белое столовое — 250 г, вода — 1000 г, сахар — 100 г, крахмал — 70 г, хлеб пшеничный — 200 г.

Вишни освободить от косточек. Все ягоды залить вином и водой с сахаром, проварить 5 минут. Затем ввести разведенный в воде крахмал, довести суп до кипения, потом охладить. При подаче к столу в тарелку положить подсушенные кубики хлеба.

Вторые блюда

Особенно широко используется черствый хлеб для приготовления вторых блюд. С уверенностью можно сказать, что нет такого продукта, который бы не сочетался с хлебом. Неограничены возможности использования его для приготовления вареников, галушек, клецек, кнедликов, крокетов, которые можно есть и как самостоятельное блюдо, и как гарнир к мясу или овощам. В одних кушаньях черствый хлеб и сухари из него являются основным компонентом (например, булочки, фаршированные ветчиной, или шницель из булки), а в других — второстепенным, но значительно улучшающим вкусовые качества основного (запеканка с сельдью, помидоры фаршированные и др.).

Рулет с сыром на гренках

Хлеб пшеничный — 200 г, окорок — 100 г, сыр голландский — 100 г, жир — 30 г, зелень петрушки.

Ломтики хлеба слегка обжарить. Окорок и сыр тонко нарезать. На ломтики ветчины положить сыр, скатать ветчину в рулет, перевязать и обжарить до образования хрустящей корочки. Уложить па гренки и подать с овощным гарниром.

Булочки, фаршированные мясными продуктами

Булочки черствые — 200 г, молоко — 50 г, ветчина или говядина жареная — 100 г, масло сливочное — 50 г, сметана — 30 г, сыр — 100 г.

С булочек срезать верхнюю часть и осторожно удалить мякиш. Залить его молоком, размять, соединить с измельченной ветчиной, маслом, сметаной. Наполнить булочки полученным фаршем и уложить на смазанный жиром противень. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать с майонезом или с любым соусом.

Булочки, фаршированные отварным мясом

Булочки — 200 г, говядина отварная — 150 г, масло сливочное — 70 г, лук репчатый — 50 г, лимон — 1 шт., бульон мясной — 100 г, зелень, перец молотый, соль.

Из булочек осторожно удалить мякиш. Мясо нарезать кубиками, обжарить на масле, смешать с обжаренным луком, мякишем булочек, лимонным соком, мясным бульоном, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Булочки нафаршировать, смазать маслом и запечь, украсить зеленью и подать горячими.

Батон фаршированный

Мясо птицы или телятина — 300 г, хлеб пшеничный — 400 г, миндаль — 150 г, масло сливочное — 100 г, зелень (петрушка, укроп, эстрагон, мята) — 50 г, сок лимонный, перец молотый, соль,

Мясо отварить, нарезать мелкими кубиками и обжарить. Хлеб разрезать вдоль и удалить мякоть. Измельчить ее, соединить с жареным миндалем, мелко нарезанной зеленью и жареным мясом, заправить лимонным соком, ложкой бульона, солью, перцем. Полученной массой наполнить нижнюю половину хлеба и прикрыть верхней. Подать к бульону, нарезав на куски.

Клецки колбасные

Булка — 100 г, колбаса докторская — 200 г, лук репчатый — 50 г, петрушка, сельдерей (корни) — 30 г, яйца — 2 шт., крупа манная — 30 г, мука пшеничная — 20 г, шпик — 50 г, перец молотый, соль.

Булку замочить в воде и размять; колбасу пропустить через мясорубку; лук и коренья мелко нарезать. Продукты перемешать, заправить яйцом, манной крупой, мукой, посолить, поперчить. Из полученной массы сформовать клецки и отварить их в подсоленной воде. Шпик растопить на сковородке и обжарить в нем лук. Потом добавить туда клецки, залить яйцом и запечь. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Шашлык из сосисок, хлеба и овощей (чешская кухня)

Хлеб пшеничный — 150 г, чеснок — 10 г, сосиски — 300 г, лук репчатый — 80 г, шпик — 50 г, перец сладкий — 150 г, масло растительное — 40 г, соус томатный острый или горчица.

Хлеб нарезать крупными кубиками и смазать толченым чесноком. Сосиски, лук и шпик нарезать ломтиками, перец разрезать вдоль на две-три части, посолить и завернуть в него сосиски. Подготовленные продукты надеть вперемешку на небольшие шпажки (чтобы помещались на сковороде) и обжарить. Подать с томатным соусом или горчицей.

Сосиски, запеченные с яблоками и черствым хлебом

Сосиски — 200 г, яблоки — 100 г, хлеб ржаной — 150 г, масло растительное — 20 г, масло сливочное — 40 г.

Сосиски положить на 10–15 минут в горячую воду, но не кипятить. Яблоки очистить и нарезать дольками. Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Посуду с толстым дном смазать жиром, уложить яблоки, сухари и сосиски. Полить растительным маслом, положить кусочки сливочного масла и запечь.

Рыба, запеченная с гренками

Рыба (филе) — 500 г, хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 50 г, сыр голландский — 200 г, сухари панировочные — 40 г; для соуса: мука пшеничная — 10 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 100 г, бульон рыбный — 100 г, перец молотый, соль.

Рыбу отварить. Ломтики хлеба обжарить на масле, уложить на них отваренную рыбу, залить соусом, маслом, посыпать тертым сыром, сухарями и запечь до золотистой корочки. Для приготовления соуса муку обжарить с маслом до светло-желтого цвета, постепенно вливая рыбный бульон, хорошо размешать и соединить с кипящей сметаной. Заправить солью и перцем, проварить 5—10 минут.

Гренки с соусом

Хлеб пшеничный — 150 г, чеснок — 15 г, вино натуральное белое — 100 г, яйца; — 3 шт., сыр — 100 г, масло сливочное — 40 г, перец молотый черный, соль.

Чеснок измельчить, залить вином и выпарить его до половины первоначального объема; затем процедить и охладить. Яйца соединить с тертым сыром, разогретым маслом, процеженным вином, перцем, солью и осторожно при помешивании подогреть до загустения. Хлеб нарезать кубиками и обжарить. При подаче к столу залить горячим соусом.

Горошек зеленый с гренками

Хлеб пшеничный — 100 г, салат зеленый — 20 г, лук репчатый — 30 г, горошек зеленый — 150 г, масло сливочное — 30 г, перец молотый черный, соль.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить. Мелко нарезанный салат, лук, зеленый горошек залить небольшим количеством воды, добавить масло и тушить на слабом огне до готовности. Затем заправить солью, перцем, добавить кубики обжаренного хлеба и подать в горячем виде.

Рыба жареная на гренках

Рыба (карп, сазан) — 500 г, лук репчатый — 100 г, мука пшеничная — 50 г, вино красное — 50 г, масло сливочное — 50 г, хлеб пшеничный — 200 г, яйцо — 1 шт., зелень петрушки, перец молотый, соль.

Лук обжарить, добавить часть муки, вино, зелень и куски запанированной в муке рыбы. Рыбу довести до готовности и подать на ломтиках подсушенного хлеба, украсив дольками сваренного вкрутую яйца.

Помидоры фаршированные запеченные

Помидоры — 500 г, хлеб пшеничный — 150 г, сыр голландский — 150 г, чеснок — 30 г, масло растительное — 70 г, зелень петрушки, соль.

С помидоров срезать верхушки, вынуть часть сердцевины, посолить. Приготовить фарш из тертого хлеба и сыра, мелко нарезанного чеснока и зелени петрушки. Наполнить им помидоры, полить маслом, уложить на смазанный маслом противень, прикрыть срезанными верхушками и запечь. Подать горячими.

Картофельные орешки жареные

Картофель — 500 г, хлеб пшеничный — 150 г, молоко — 100 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 50 г, масло растительное — 100 г, зелень, перец молотый, соль.

Картофель отварить, очистить и горячим размять. Хлеб размочить в молоке, соединить с картофелем, ввести яйца, посолить, поперчить. Массу хорошо вымешать, сформовать шарики, запанировать их в муке и обжарить в большом количестве жира. Подать картофельные орешки горячими со сметаной и зеленью.

Кабачки, фаршированные сыром с сухарями

Кабачки — 200 г, сыр или брынза — 100 г, сухари пшеничные — 50 г, мука пшеничная — 3 г, масло сливочное — 40 г, сметана — 100 г, перец молотый, соль.

Кабачки очистить, нарезать, вынуть сердцевину. Сыр измельчить на терке, соединить с толчеными сухарями, посолить и поперчить. Наполнить этим фаршем кабачки, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон. Затем залить сметаной и запечь.

Перец, фаршированный брынзой, помидорами и сухарями

Перец сладкий — 200 г, брынза — 50 г, помидоры — 150 г,

яйцо — 1 шт., сухари пшеничные — 50 г, масло сливочное — 50 г.

Перец сбланшировать, удалить плодоножку с семенами и заполнить фаршем из тертой брынзы, смешанной с мелко нарезанными помидорами, яйцом и поджаренными в масле сухарями. Уложить перец в посуду с толстым дном, между стручками разместить нарезанные помидоры, полить маслом и запечь.

Цветная капуста, запеченная с гренками

Капуста цветная — 500 г, хлеб пшеничный — 200 г. зеленый горошек — 150 г, сухари пшеничные — 40 г, масло сливочное — 80 г, соль; для соуса: молоко — 200 г, мука пшеничная — 30 г, масло сливочное — 40 г, соль.

Ломтики хлеба обжарить в масле; капусту отварить в подсоленной воде и обсушить на сите. Уложить капусту, зеленый горошек и хлеб в смазанную маслом форму, залить соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Для приготовления соуса муку обжарить в масле до светло-желтого цвета, понемножку добавить горячее молоко, соль и проварить 20 минут.

Лук, запеченный с хлебом

Лук репчатый — 500 г, хлеб пшеничный — 300 г, масло, сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 400 г, окорок — 150 г, сыр голландский — 50 г, перец молотый, соль.

Лук нарезать мелкими дольками и обжарить до полуготовности. Форму для запекания смазать жиром, на дно положить смоченные в молоке ломтики хлеба, а на них — лук. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить, смешать с нарезанным кубиками окороком и вылить в форму. Посыпать тертым сыром и запечь до образования румяной корочки.

Солянка грибная с хлебом на сковороде

Капуста квашеная — 300 г, масло растительное — 100 г, пук репчатый — 40 г, грибы сушеные — 100 г, мука пшеничная — 25 г, хлеб ржаной — 250 г, лавровый лист, перец молотый, соль.

Капусту и измельченный лук обжарить на масле. Грибы замочить, отварить, мелко нарезать и соединить с капустой и луком. Подсушенную муку развести грибным бульоном и залить капусту. Добавить нарезанный кубиками и поджаренный хлеб, лавровый лист, перец и поставить на 20 минут в жарочный шкаф. При подаче к столу на солянку положить кусочки подсоленного и обжаренного на масле хлеба.

Запеканка из цветной капусты с хлебом и колбасой

Капуста цветная — 500 г, хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 50 г, колбаса вареная, — 200 г, молоко — 200 г, яйца — 2 шт., перец душистый, соль.

Ломтики хлеба слегка обжарить на масле и положить на каждый по кусочку колбасы. Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности. На смазанную маслом сковороду уложить слоями ломтики хлеба и капусту, залить смесью из молока и яиц, приправленной специями, сверху положить кусочки масла и запечь.

Запеканка хлебная с сыром и сметаной

Хлеб пшеничный — 250 г, молоко — 300 г, сыр голландский — 200 г, яйца — 4 шт., сметана — 100 г, масло сливочное — 50 г, соль.

Хлеб очистить от корки, измельчить на терке и залить горячим молоком. Затем добавить часть тертого сыра, желтки, сметану, соль и все хорошо вымешать. После этого ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Форму для запекания смазать маслом, заполнить подготовленной массой, посыпать тертым сыром и запечь.

Запеканка с изюмом

Хлеб пшеничный черствый — 200 г, молоко — 250 г, масло сливочное или маргарин — 80 г, сахар — 60 г, яйца — 4 шт., изюм — 120 г.

Хлеб нарезать ломтиками, залить молоком и оставить для набухания. Затем добавить масло, растертые с сахаром яйца, изюм. Все тщательно вымешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду слоем в 3 см. Запекать около 30 минут. Подать с киселем или молоком.

Запеканка со свеклой

Хлеб ржаной черствый — 400 г., свекла — 300 г. яйца — 4 шт., изюм — 100 г, маргарин — 40 г, сухари — 40 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и слегка смочить водой. Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке. Затем добавить половину яиц, изюм и перемешать. На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выложить половину хлеба, на него — слой свеклы, закрыть оставшимся хлебом, залить яйцами и поставить в жарочный шкаф на 40 минут. Подать со сметаной.

Бабка с творогом

Хлеб пшеничный черствый — 300 г, творог — 500 г. сахар — 60 г, яйца — 2 шт., изюм — 50 г. молоко — 500 г, масло сливочное или маргарин — 40 г.

Хлеб очистить от корки и нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Творог протереть сквозь сито, добавить почти весь сахар, яйцо и изюм. Молоко смешать с яйцом и остатками сахара, смочить в этой смеси ломтики хлеба (одной стороной) и уложить половину из них на смазанную маслом сковороду сухой стороной вверх. На них — творожный фарш и прикрыть оставшимся хлебом, уложив его смоченной стороной кверху. Запечь до готовности и подать к чаю, кофе или киселю.

Баница с хлебом и брынзой (болгарская кухня)

Хлеб пшеничный — 300 г, брынза — 150 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 г, соль.

Форму для запекания смазать маслом, выложить ломтиками хлеба, вверху — слой измельченной на терке и смешанной с маслом брынзы и закончить ломтиками хлеба; сбрызнуть маслом. Яйца взбить с молоком, подсолить и залить этой смесью хлеб. Выпекать 20–25 минут.

Суфле морковное с булкой

Морковь — 200 г, хлеб пшеничный—100 г, молоко — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 30 г, сметана — 30 г, мука — 20 г, сыр — 20 г.

Хлеб нарезать, залить горячим молоком, дать остыть и протереть. Желтки отделить от белков, соединить с растопленным маслом, сметаной, хлебом и измельченной вареной морковью. Добавить взбитые белки, муку, посолить, осторожно перемешать и выложить на смазанную маслом сковороду. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать в горячем виде со сметаной или маслом.

Суфле яичное с сухарями

Яйца — 2 шт., сыр голландский — 150 г, молоко — 100 г, сухари пшеничные — 100 г, масло сливочное — 50 г, соль.

Сыр измельчить на терке, соединить с молоком и нагревать, пока сыр не расплавится. Затем добавить сухари, взбитые яйца, посолить, выложить в смазанную маслом форму и поставить на водяную баню.

Суфле из хлеба с орехами

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 200 г, масло сливочное — 40 г, орехи — 100 г, сахар — 50 г, яйца — 3 шт., изюм — 50 г,

ванильный сахар, цедра лимона или апельсина.

Хлеб замочить в молоке и тщательно растереть. Затем добавить растопленное масло, измельченные орехи, растертые с сахаром желтки, измельченную цедру, изюм и ванильный сахар. Все хорошо перемешать, ввести взбитые белки и выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекать в умеренно нагретом жарочном шкафу. Подать с фруктовым вареньем, соком или сиропом.

Крокеты морковные с сухарями

Морковь — 500 г, масло сливочное — 50 г, сухари пшеничные — 100 г, яйца — 2 шт., сметана — 50 г, соль.

Морковь мелко нашинковать и стушить с маслом и небольшим количеством жидкости до полного размягчения. Затем добавить смешанную с желтками сметану, сухари, соль. Хорошо вымешать, охладить, сформовать небольшие шарики, смочить их в яйце, запанировать в сухарях и обжарить в небольшом количестве жира.

Крокеты хлебные

Хлеб пшеничный — 500 г, молоко — 200 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 80 г, сухари — 100 г, соль.

Хлеб очистить от корки, залить молоком, добавить яйцо, размягченное масло, соль, муку, сухари. Массу хорошо вымешать, разделать на крокеты величиной с орех и отварить их в подсоленной воде. Крокеты можно подать как самостоятельное блюдо, полив сметаной, или в качестве гарнира.

Галушки творожные с сухарями

Творог — 300 г, яйцо — 1 шт., мука — 20 г, крупа манная — 20 г, сахар — 20 г, масло сливочное — 80 г, сухари пшеничные — 100 г, соль.

Творог протереть сквозь сито, соединить с яйцом, мукой, крупой, сахаром, солью и частью масла; хорошо вымешать. Затем раскатать в виде тонкого жгута, нарезать на дольки и отварить в подсоленной воде. После этого смешать с обжаренными на масле сухарями. Подать горячими со сметаной.

Кнедлики с печенью (чешская кухня)

Хлеб пшеничный — 400 г, печень — 300 г, шпик — 50 г, лук репчатый — 30 г, яйцо — 1 шт., молоко — 200 г, мука пшеничная — 50 г, цедра лимона, зелень, соль.

Хлеб нарезать кубиками; печень, шпик, лук и зелень

пропустить через мясорубку и соединить с хлебом. В молоко развести муку, яйцо, соль, залить им хлебную массу и оставить на 20 минут для набухания. Затем сформовать клецки, запанировать их в муке и отварить в подсоленной воде на слабом огне.

Клецки картофельные фаршированные

Картофель — 500 г, хлеб пшеничный — 140 г, масло сливочное — 50 г, крупа манная — 140 г, молоко — 500 г, яйцо — 1 шт., соль.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить в масле. Картофель очистить, измельчить на терке, отжать и посыпать солью. Крупу отварить на молоке, быстро соединить с картофельной массой, добавить яйцо и хорошо вымешать. Смочить руки холодной водой и разделать тесто на клецки, наполнив их поджаренными гренками. Клецки отварить в подсоленной воде и Подать к жареному мясу или бульону.

Клецки со шпиком

Хлеб пшеничный — 200 г, шпик — 100 г, лук репчатый — 30 г, колбаса — 100 г, мука пшеничная — 50 г, яйца — 2 шт., зелень петрушки, соль.

Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить с измельченным луком. Зелень, колбасу и ломтики хлеба мелко нарезать и смешать с луком и шпиком. Муку растереть с яйцами, соединить с основной массой и месить теса о, пока оно не будет отставать от посуды. Затем с помощью ложки разделать на клецки, опустить их в кипящую воду и отварить до готовности. После этого отбросить на сито и подать с маслом.

Клецки из овощей с хлебом

Овощи (морковь, капуста цветная, белокочанная, картофель) — 300 г, масло сливочное или маргарин — 50 г, хлеб пшеничный — 100 г, яйцо — 1 шт., молоко — 100 г, мука — 50 г, сухари панировочные — 70 г, перец молотый, соль

Овощи мелко нарезать, слегка обжарить, добавить немного воды или бульона и стушить до готовности на слабом огне. Хлеб нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле и перемешать с яйцом, молоком и мукой. Затем смешать с охлажденными овощами, посолить, поперчить и сформовать клецки. Отварить их в подсоленной воде, отбросить на сито. Сухари обжарить в оставшемся масле и посыпать клецки. Клецки можно подать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к жареному мясу.

Клецки с ветчиной и сухарями

Ветчина — 400 г, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 30 г, сухари панировочные — 100 г.

Ветчину мелко нарезать; яйца взбить и соединить с мукой, ветчиной и сухарями. Из полученной массы сформовать клецки и обжарить их в большом количестве жира. Подать с рассыпчатым рисом или картофельным пюре.

Клецки сухарные, запеченные в сметане

Сухари пшеничные — 150 г, молоко — 100 г, яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 50 г, масло сливочное — 30 г, сметана — 100 г, сухари панировочные — 20 г.

Сухари замочить в молоке, соединить с яйцом и мукой, замесить тесто. Сформовать клецки в виде шариков и отварить их в подсоленной воде. Затем отцедить, переложить на смазанную маслом сковороду, залить сметаной, посыпать сухарями и запечь.

Колбаски сухарно-сметанные

Хлеб пшеничный — 300 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 150 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 50 г.

Часть масла растереть со сметаной, добавить яйца и тертый хлеб. Затем хорошо перемешать, сформовать небольшие колбаски, обвалять их в муке и обжарить со всех сторон на масле. Подать со сметаной.

В колбаски можно добавить сахар и изюм.

Яйца, запеченные в молочном соусе

Яйца — 2 шт., хлеб пшеничный — 100 г, сыр острый — 50 г, масло сливочное — 20 г; для соуса: мука пшеничная — 5 г, молоко — 100 г, желток — 1 шт., соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Муку обжарить с жиром до светло-желтого цвета, развести молоком, прокипятить и заправить солью и желтком. В полученный молочный соус положить кубики хлеба, сваренные вкрутую и разрезанные на дольки яйца, посыпать все это тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Яйца с сухарями в сметане

Яйца — 2 шт., масло сливочное — 20 г, сметана — 150 г, хлеб пшеничный — 100 г, сыр острый — 50 г, зелень, соль.

В посуду с толстым дном положить масло, нагреть, влить сметану и прокипятить. Затем добавить нарезанный кубиками и подсушенный хлеб, залить яйцами и посыпать тертым сыром. Проварить 5 минут, посолить и посыпать зеленью.

Яйца по-украински

Хлеб пшеничный (4 ломтика) — 240 г, масло сливочное — 40 г, сыр голландский — 80 г, яйца — 4 шт., перец молотый, соль.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смазать маслом и уложить на сковороду. Сыр измельчить на терке, выложить на хлеб, оставляя на каждом ломтике посередине углубление, в которое осторожно выпустить яйца. Поперчить их, полить растопленным маслом и запечь. Подать в горячем виде.

Яичница с орехами и гренками

Яйца — 3 шт., орехи грецкие (ядро) — 50 г, молоко — 100 г, хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 30 г.

Орехи залить горячей водой и оставить на 30 минут. Затем воду слить, а орехи растолочь в ступке, подливая понемногу холодное молоко. Полученную массу смешать с яйцами и кубиками поджаренного хлеба, вылить на смазанную маслом сковороду и запечь.

Яичница с сыром и сухарями

Яйца — 2 шт., сметана — 40 г, хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 20 г, сыр голландский — 40 г.

Яйца выпустить в глубокую тарелку, добавить сметану, посолить, взбить и перемешать с нарезанным кубиками и подсушенным хлебом. Вылить полученную массу на разогретую с маслом сковороду и, когда она загустеет, посыпать тертым сыром и довести до готовности в жарочном шкафу.

Яичница с гренками и тертым хреном

Яйца — 2 шт., хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 30 г, хрен — 30 г, соль.

Булку нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Яичницу-глазунью выложить на тарелку, посолить, посыпать кубиками хлеба и тертым хреном.

Омлет с хлебом, сыром и зеленью

Яйца — 3 шт., молоко — 100 г, хлеб пшеничный — 150 г, сыр голландский — 100 г, масло сливочное — 20 г, зелень, соль.

Яйца взбить с молоком, смешать с тертым мякишем хлеба, тертым сыром и посолить. Вылить полученную массу на хорошо разогретую с маслом сковороду и запечь. При подаче к столу посыпать зеленью.

Омлет с хлебом и сыром

Хлеб пшеничный черствый — 200 г, молоко — 200 г, яйца —

6 шт., сыр — 200 г, масло сливочное — 40 г, зелень, соль.

Хлеб замочить в молоке и растереть до получения однородной массы. Желтки отделить от белков. Желтки и половину белков добавить к хлебной массе, хорошо взбить. Всыпать тертый сыр, посолить и ввести взбитые белки; осторожно перемешать. Вылить массу на раскаленную с маслом сковороду и запечь. К столу подать, посыпав зеленью.

Омлет с яблоками и сухарями

Яйца — 3 шт., молоко — 50 г, мука — 5 г, ром — 10 г, яблоки — 100 г, масло сливочное — 30 г, сухари пшеничные — 50 г, сахарная пудра — 5 г, ванилин, соль.

Яйца взбить с молоком, смешать с мукой, приправить солью, ванилином, ромом. Яблоки очистить, нарезать мелкими ломтиками и припустить с маслом и сухарями. На разогретую с маслом сковороду вылить половину яичной массы, выложить ломтики яблок, залить остатком массы и запечь. При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

Булочки, запеченные с сыром

Булочки (4 шт.) — 200 г, молоко — 250 г, яйцо—1 шт., сыр голландский — 100 г, масло сливочное — 35 г, сметана — 130 г, зелень, перец молотый, соль.

С булочек срезать верхушки и вынуть мякиш. Залить его половиной молока, добавить яйцо, тертый сыр, рубленую зелень, поперчить, посолить. Булочки смочить молоком, наполнить подготовленным фаршем, накрыть смоченными молоком верхушками, уложить в глубокую сковороду с маслом и поставить в жарочный шкаф. Когда булочки подрумянятся, подлить смешанное со сметаной молоко, дать закипеть и подать к столу.

Оладьи из сухарей

Сухари пшеничные — 200 г, мука — 150 г, молоко — 1000 г, яйца — 2 шт., соль — 5 г, сахарная пудра — 50 г.

Молоко размешать с желтками; сухари соединить с мукой и высыпать в молоко. Тщательно вымешать и ввести взбитый в пену белок. Выпекать оладьи на хорошо разогретой с жиром сковороде. При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

Оладьи из сухарей с дрожжами (вклейка XIII)

Сухари пшеничные — 200 г, молоко — 300 г, дрожжи — 15 г, сахар — 40 г, яйцо — 1 шт., масло растительное — 35 г, соль

Сухари измельчать, залить теплым молоком, растворить дрожжи, сахар, соль, ввести яйцо и тщательно размешать.

Поставить тесто на два часа в теплое место для брожения. Оладьи выпекать на разогретой с жиром сковороде. Перед выпеканием в тесто можно положить нарезанные яблоки или тщательно промытый и обсушенный изюм. К столу подать со сметаной.

Сладкие блюда, напитки

Сладкие блюда обычно подают во время обеда последними. Это объясняется тем, что благодаря своим приятным свойствам: вкусу, аромату, нежной консистенции, приятной окраске, наличию сахара — их едят охотно даже тогда, когда ощущение голода уже прошло.

К сладким блюдам относятся кисели, запеканки, шарлотки, пудинги, кремы. Большинство сладких блюд обладает высокой калорийностью, так как содержат сливки, яйца, жиры, сахар. Введение в их состав черствого хлеба не только разнообразит сладкие блюда, но и делает их еще калорийнее.

Сладкие блюда

Яблоки на крутонах

Яблоки — 300 г, хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 30 г, белки — 2 шт., сахар — 80 г, сироп клубничный — 50 г.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, отварить в воде, охладить и выложить на ломтики слегка поджаренного хлеба. Белки взбить и заварить густым сахарным сиропом. Полученную массу выпустить из кондитерского мешка на яблоки. Запечь в жарочном шкафу, а при подаче к столу полить клубничным сиропом.

Яблоки на гренках

Яблоки — 300 г, хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 50 г; для сиропа: сахар — 50 г, вода — 100 г,

кислота лимонная.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, разрезать пополам и положить в подкисленную кипяченую воду; через некоторое время обсушить на дуршлаге Хлеб нарезать ломтиками и выложить ими смазанную маслом форму с низкими краями. Сверху разместить яблоки, заполнить их выемки сахаром, положить по кусочку масла и запечь в средне нагретом жарочном шкафу до мягкости, время, от времени поливая сахарным сиропом. Потом залить густым сахарным сиропом и еще несколько минут выдержать в жарочном шкафу.

Яблоки, запеченные с хлебом

Хлеб ржаной — 500 г, яблоки — 500 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 150 г, корица — 1 г.

Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Дно выложить ломтиками хлеба, полить маслом, па них поместить слой яблок с сахаром и корицей, опять полить маслом и запечь.

Подать с холодным молоком.

Черника с гренками

Сухари пшеничные — 250 г, черника — 300 г, сахар — 100 г, масло сливочное — 40 г, сок лимонный— 50 г, сахарная пудра — 50 г, орехи (ядро) — 50 г.

Сухари измельчить, смешать с сахаром и слегка обжарить на масле. В чернику добавить немного воды, сахара и слегка ее проварить. Подготовленные сухари и ягоды уложить слоями, охладить, залить лимонным соком, смешанным с сахарной пудрой, посыпать измельченными орехами.

Пудинг из ржаного хлеба с корицей

Хлеб ржаной — 200 г, масло сливочное — 40 г, сметана — 100 г, яйца — 6 шт., сахар — 100 г, гвоздика, корица.

Хлеб измельчить на терке, влить растопленное масло и хорошо растереть. Добавить сметану, желтка, сахар, толченую гвоздику и корицу, хорошо вымещать. Ввести взбитые белки, осторожно перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Поставить на водяную баню на час. Готовый пудинг выложить из формы и полить маслом.

Пудинг апельсиновый паровой (польская кухня)

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 100 г, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 150 г, яйца — 5 шт., цедра апельсиновая — 30 г, изюм — 50 г, сухари из пшеничного хлеба — 100 г.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Масло растереть с сахаром и желтками, добавить хлеб, апельсиновую цедру, изюм и все вымешать. Затем ввести взбитые белки и толченые сухари, выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и поставить на 45 минут на водяную баню.

Пудинг с черносливом

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 150 г, чернослив — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 50 г, масло сливочное — 30 г, сухари панировочные — 40 г, сироп — 100 г.

Чернослив замочить. Хлеб очистить от корок, нарезать ломтиками, залить молоком, оставить для набухания. Затем соединить с желтками, растереть с сахаром и маслом, добавить измельченный чернослив. Все хорошо вымешать и ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекать в жарочном шкафу в течение 40 минут. Подать с сиропом.

Пудинг из сухарей шоколадный паровой

Сухари пшеничные — 150 г, какао-порошок — 50 г, яйца — 3 шт., сахар — 100 г, молоко—150 г, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 50 г, сода пищевая — 5 г, миндаль — 50 г, коньяк — 20 г.

Сухари измельчить и залить какао. Когда они набухнут, добавить растертые с сахаром и маслом желтки, муку, соду, миндаль, коньяк, хорошо вымешать и ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму и поставить на час на водяную баню. Подать в горячем виде со сладким соусом.

Пудинг сухарный со сливками или сметаной

Хлеб ржаной — 250 г, сметана — 400 г, яйца — 5 шт., сахар— 100 г, лимон — 1 шт., масло сливочное — 40 г, сливки или сметана — 100 г.

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в жарочном шкафу, истолочь и просеять. Добавить сметану, взбитые яйца, сахар, тонко нарезанную лимонную цедру, лимонный сок и все хорошо перемешать. Выложить массу в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и запечь в жарочном шкафу. Подать со сливками или сметаной.

Пудинг из пшеничного хлеба

Хлеб пшеничный — 400 г, молоко — 300 г, яйца — 3 шт., сахар — 80 г, изюм — 50 г, миндаль — 50 г, масло сливочное —

30 г, сухари панировочные — 20 г.

Хлеб очистить от корки, измельчить на терке и залить кипящим молоком. Когда масса хорошо набухнет, добавить желтки, сахар, изюм, миндаль, растопленное масло и все тщательно размешать. Ввести взбитые белки и выложить массу в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Варить на водяной бане или запекать в жарочном шкафу около часа. Подать с фруктовым сиропом.

Пудинг ванильный

Хлеб пшеничный — 300 г, яйца — 2 шт., сахар — 100 г, молоко — 200 г, ванильный сахар — 10 г, масло сливочное — 30 г, сахарная пудра — 40 г.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить в жарочном шкафу. Яйца растереть с сахаром, развести молоком, добавить ванильный сахар. Затем смешать с хлебом, выложить в смазанную маслом форму и поставить на час на водяную баню. Готовый пудинг нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Пудинг из сухарей со сливками

Сухари ржаные и пшеничные — 300 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 100 г, сахар — 100 г, орехи (ядро) — 50 г, изюм — 50 г, сливки — 200 г.

Желтки и масло растереть с сахаром, добавить измельченные сухари, орехи, изюм, сливки, хорошо перемешать и ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать около получаса. Подать с фруктовым сиропом.

Пудинг с творогом

Хлеб пшеничный — 200 г, творог — 400 г, молоко — 100 г, яйца — 3 шт., сахар — 100 г, масло сливочное — 50 г, сухари панировочные — 20 г

Творог протереть сквозь сито, хлеб размочить в молоке. Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить творог, хлеб, хорошо вымешать и ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, поставить ее в посуду с водой и довести до готовности в жарочном шкафу. Подать с вареньем или киселем.

Пудинг ароматный

Хлеб пшеничный — 250 г, масло сливочное — 50 г, вино белое столовое — 100 г, яйца — 4 шт, сахар — 50 г, цедра лимона — 30 г, сухари панировочные — 20 г, корица, кардамон; сироп

фруктовый — 50 г

Хлеб измельчить на терке и поджарить на масле. Потом залить горячим вином, добавить растертые с сахаром желтки, измельченную корицу, толченый кардамон, мелко нарезанную цедру и взбитые в пену белки. Хорошо вымешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекать 40–50 минут. Подать с фруктовым сиропом.

Шарлотка из ржаного хлеба с грушами

Хлеб ржаной — 200 г, масло сливочное — 50 г, молоко — 200 г, яйца — 2 шт, сахар — 50 г, груши — 300 г корица

Хлеб измельчить па терке и обжарить. Потом залить кипящим молоком, размешать и снять с огня. В слегка остывшую массу добавить растертые с сахаром желтки, корицу, хорошо вымешать и ввести взбитые белки. Форму смазать жиром, выложить в нее половину хлебной массы, затем — очищенные и разрезанные на крупные дольки груши, прикрыть оставшейся хлебной массой. Поверхность разровнять и разложить на ней несколько небольших кусочков масла. Выпекать 40–50 минут. Подать с фруктовым соком или молоком.

Шарлотка со свежими фруктами и орехами

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 200 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 50 г, фрукты (персики, груши) — 300 г, орехи (ядро) — 50 г, яйцо — 1 шт., молоко — 100 г, сахар — 50 г, ванильный сахар; сахарная пудра.

Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. Форму смазать маслом, выложить ломтиками хлеба, посахарить их и покрыть мелко нарезанными фруктами. Посыпать орехами и полить маслом. Затем уложить второй слой хлеба и фруктов. Последний хлебный слой залить смесью из взбитых яиц с молоком, сахаром и ванильным сахаром. Выпекать в жарочном шкафу при умеренной температуре. Готовую шарлотку опрокинуть на блюдо, нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка с брынзой (румынская кухня)

Хлеб пшеничный — 200 г, молоко — 100 г, масло сливочное — 30 г, брынза — 100 г, яйцо — 1 шт., сыр голландский — 30 г.

Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. Форму смазать маслом, выложить ломтиками хлеба и посыпать их тертой брынзой. Так несколько раз. Шарлотку смазать маслом, залить взбитым с молоком яйцом и посыпать тертым сыром. Запекать в жарочном шкафу 30–40 минут.

Бабка из ржаного хлеба с морковью и яблоками

Хлеб ржаной — 400 г, морковь — 350 г, яблоки — 250 г, сахар — 200 г, масло сливочное — 100 г.

Хлеб измельчить на терке. Морковь нарезать ломтиками и припустить; незадолго до готовности положить нарезанные дольками яблоки. Добавить сахар, растопленное масло и хорошо вымешать. В смазанную маслом форму уложить слой тертого хлеба, на него — слой подготовленной массы и т. д. Верхний слой тертого хлеба полить маслом. Запечь в жарочном шкафу. Подать с молоком.

Запеканка хлебная с вином

Корки пшеничного хлеба — 200 г, вино столовое сухое — 150 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 100 г, яйца — 3 шт., цедра с 1 лимона.

Корки замочить в вине. Масло растереть с сахаром и яйцами, соединить с хлебом, добавить измельчённую цедру и хорошо вымешать. Затем выложить на смазанную жиром сковороду и запечь в жарочном шкафу.

Запеканка хлебная с орехами

Хлеб пшеничный — 200 г, орехи (ядро) — 150 г, сливки — 200 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 200 г, яйца — 5 шт., цукаты — 50 г, варенье фруктовое — 100 г, сухари панировочные — 30 г.

Хлеб измельчить на терке, смешать с орехами, сливками и прогреть на плите до образования сплошной массы. Затем охладить, добавить растопленное масло, растертые с сахаром желтки, цукаты, варенье, взбитые белки, размешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и наполнить подготовленной массой. Запечь в жарочном шкафу.

Запеканка из ржаного хлеба с лимоном

Хлеб ржаной — 250 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 5 шт., сахар — 100 г, лимон — 1 шт., сметана — 200 г.

Хлеб измельчить на терке, соединить с растопленным маслом, растертыми с сахаром желтками, лимонной цедрой и соком. Все хорошо размешать, влить сметану и взбитые в пену белки, вымешать и выложить в смазанную жиром форму. Запечь в жарочном шкафу. Подать с вареньем или фруктовым сиропом.

Запеканка из сухарей и яблок

Хлеб пшеничный — 250 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 г, яблоки — 500 г, сахар — 100 г, масло сливочное — 30 г, сухари

панировочные — 20 г, орехи (ядро) — 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить и замочить в смеси яиц и молока. Яблоки очистить от семян, нарезать тонкими ломтиками и перемешать с сахаром. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить хлебом. Заполнить слоями яблок и хлеба, на каждый слой хлеба положить по кусочку масла. Верхний слой посыпать смешанными с сахаром измельченными орехами. Запечь в жарочном шкафу. Подать со сметаной или молоком.

Запеканка из ржаного хлеба

Хлеб ржаной — 300 г. масло сливочное — 60 г, сахар — 100 г, корица — 0,5 г. яблоки — 250 г, сухари панировочные — 30 г, молоко — 100 г, яйца — 2 шт.

Хлеб очистить от корки, измельчить на терке и прогреть с половиной всего масла. Всыпать сахар, корицу, тщательно перемешать. На оставшемся масле припустить до полуготовности очищенные и нарезанные ломтиками яблоки. На смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду уложить слоями подготовленный хлеб и яблоки, залить смесью молока с яйцами и запечь до образования золотистой корочки.

Хлеб, запеченный со сливками

Хлеб ржаной — 200 г, сливки 35 %-ные — 400 г, сахар — 100 г, корица, ванилин.

Хлеб замочить в небольшом количестве сливок, протереть сквозь сито, добавить сахар и корицу. Остальные сливки взбить с сахаром и ванилином. В форму уложить слой подготовленной хлебной массы, затем взбитые сливки и так несколько раз. Выпечь и подать с холодным молоком.

Запеканка из белого хлеба и чернослива

Хлеб пшеничный — 200 г, молоко — 400 г, чернослив — 100 г, орехи (ядро) — 50 г, яйца — 3 шт., сахар — 100 г, масло сливочное — 30 г, сухари панировочные — 30 г, сироп фруктовый — 50 г.

Хлеб нарезать кубиками и замочить в молоке. Чернослив залить водой, довести до кипения и оставить для набухания, потом удалить косточки и нарезать. Орехи измельчить, яйца растереть с сахаром и развести молоком. Подготовленные продукты соединить и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекать 20–25 минут. Подать с фруктовым сиропом.

Запеканка из сухарей и консервированных фруктов

Сухари пшеничные молотые — 250 г, сахар — 150 г, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 30 г, сода — 5 г, масло сливочное — 50 г, вино столовое — 100 г, фрукты консервированные — 200 г, цедра с 1 лимона.

Сахар, яйца, масло взбить, добавить сухари, муку, соду, цедру и все тщательно вымешать. Затем развести вином до консистенции крема. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и положить в нее половину подготовленной массы. Сверху — слой консервированных фруктов и остальную массу. Запекать в жарочном шкафу 30–40 минут. Подать, посыпав сахаром.

Кнедлики булочные

Мука — 500 г, дрожжи — 5 г, желток — 1 шт., молоко — 200 г, булка — 150 г, соль.

Дрожжи растереть, соединить с мукой, добавить смешанный с молоком желток, соль и замесить мягкое тесто. Затем посыпать его мукой и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, добавить в него нарезанную кубиками и поджаренную булку, сформовать кнедлики размером 20Х5 см, опустить их в кипяток и варить около получаса.

Пирожное сухарное

Сухари пшеничные — 350 г, молоко — 100 г, сахар — 70 г, масло сливочное — 100 г, какао-порошок — 10 г, орехи (ядро) — 100 г, вино столовое — 30 г.

Молоко нагреть, растворить в нем сахар, масло, какао, пропущенные через мясорубку сухари и орехи, вино. Тщательно вымешать. Сформовать шарики, обкатать их в смешанных с сахаром и какао сухарях, охладить.

Каравай

Батон — 1 шт, молоко — 300 г, масло сливочное — 100 г, лица — 4 шт., сухари молотые, сахарная пудра.

Хлеб очистить от корок, измельчить на терке, залить кипящим молоком, растереть и дать постоять около часа. Опять растереть, добавить масло, яйца и все тщательно перемешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекать 30–40 минут. Готовый каравай можно посыпать сахарной пудрой. Отдельно подать взбитые сливки или фруктовый соус.

Бисквит из ржаных сухарей

Сухари из ржаного хлеба — 500 г, молоко — 300 г, мука

пшеничная — 50 г, крахмал картофельный — 50 г, какао-порошок — 10 г, сахар — 150 г, яйца — 7 шт., корица.

Сухари пропустить через мясорубку, залить молоком, перемешать и оставить на 15–20 минут. Когда они хорошо набухнут, добавить муку, крахмал, какао, корицу и хорошо вымешать. Ввести взбитые с сахаром яйца. Форму выстелить промасленной пергаментной бумагой и заполнить тестом. Выпекать при температуре 200–230°. Остывший бисквит вынуть из формы и использовать для приготовления торта, пирожных или подать со сметаной.

Печенье сухарное

Хлеб пшеничный черствый — 500 г, молоко — 200 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г; для сиропа: сахар — 100 г, вода — 100 г, эссенция лимонная.

Хлеб очистить от корки, нарезать ломтиками различной формы, смочить в яично-молочной смеси и обжарить. Затем уложить на блюдо, охладить и залить теплым сиропом.

Коврижка с творожным кремом

Сухари из бородинского хлеба — 300 г, сахар — 70 г, яйца — 2 шт., мед — 100 г, повидло сливовое — 30 г, мука — 50 г, сода — 5 г, орехи (ядро) — 50 г, цукаты — 50 г; для крема: творог — 500 г, желтки — 2 шт., сахар — 150 г, сметана — 100 г, сок лимона — 20 г.

Сахар растереть с яйцами, добавить мед, повидло, сухари, муку, соду и все хорошо перемешать. Массу выложить па смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпечь на слабом огне. Творог протереть несколько раз через сито, добавить желтки, сахар, сметану, сок лимона и тщательно взбить вручную или миксером. Готовый корж разрезать на три части и смазать творожным кремом. Сверху посыпать измельченными цукатами и орехами.

Пирог сухарный с черникой

Сухари из пшеничного хлеба — 250 г, молоко — 200 г, черника — 500 г, сахар — 100 г, яйца — 3 шт., крахмал картофельный — 50 г, сахар ванильный — 5 г, кефир или простокваша — 100 г.

Сухари измельчить, залить теплым молоком и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, покрыть смешанной с частью сахара черникой. Оставшийся сахар растереть с желтками, добавить крахмал, ванильный сахар, кефир и взбитые белки. Залить полученной массой ягоды и поставить

пирог на 30–40 минут в жарочный шкаф.

Пирог с вареньем

Хлеб пшеничный черствый — 250 г, молоко — 200 г, яйца — 3 шт., сахар — 100 г, масло сливочное — 30 г, изюм — 50 г, цедра лимона, соль; варенье — 150 г, сахарная пудра.

Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. Затем размять, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное масло, измельченную цедру, изюм, соль и взбитые белки; хорошо вымешать. В смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму положить слой подготовленной массы, затем варенье и так несколько раз (верхним слоем должно быть тесто). Затем посыпать молотыми сухарями и выпекать 25–30 минут. Готовый пирог украсить сахарной пудрой.

Сладкий пирог из сухарей

Сухари ржаные — 300 г, масло сливочное — 50 г, яблоки — 500 г, сахар — 150 г; масло сливочное — 30 г, сухари панировочные — 20 г; для варенья: яблоки — 100 г, сахар — 50 г.

Яблоки очистить от сердцевины и нарезать дольками. Сухари пропустить через мясорубку и просеять сквозь сито и смешать с маслом. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, положить слой яблок, затем слой сухарей и так несколько раз. Каждый из слоев посыпать сахаром. Поставить пирог на час в не очень горячий жарочный шкаф, а затем выложить на блюдо. Сварить густое варенье и смазать им остывший пирог.

Пирог из ревеня

Ревень — 700 г, сахар — 150 г, изюм — 50 г, масло сливочное — 30 г, хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 100 г, корица.

Очищенные стебли ревеня нарезать, перемешать с сахаром, ошпаренным кипятком изюмом, корицей. Сковороду смазать маслом, дно и стенки выложить смоченными в молоке кусочками хлеба, середину заполнить подготовленной массой. Сверху положить кусочки масла и запечь. Подать с фруктовым соусом.

Пирог из ржаных сухарей с медом

Сухари ржаные — 300 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 50 г, сахар — 100 г, орехи (ядро) — 50 г, мед — 60 г, сахарная пудра.

Желтки растереть с маслом, всыпать молотые сухари, хорошо размешать и добавить взбитые с сахаром белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь. Горячий пирог переложить на тарелку, в верхней

части сделать углубление, заполнить его медом, закрыть срезанной частью, посыпать сахарной пудрой и орехами.

Пирог шоколадный

Хлеб ржаной черствый — 200 г, масло сливочное или маргарин — 50 г, сметана — 100 г, яйца — 2 шт., сахар — 100 г, какао-порошок — 20 г, сухари молотые — 20 г, сахар ванильный.

Хлеб измельчить на терке, влить растопленное масло и хорошо растереть. Добавить сметану, желтки, какао, сахар, ванильный сахар и опять тщательно растереть. Ввести взбитые в пену белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Выпекать 30–35 минут при температуре 200–230°.

Пирог с яблоками

Хлеб пшеничный черствый — 300 г, яйцо — 1 шт., яблоки — 400 г, сахар — 150 г, масло сливочное — 50 г, корица.

Хлеб измельчить на терке и соединить с взбитым яйцом. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, смешать с сахаром и кусочками масла. Форму хорошо смазать маслом, положить слой яблок, а сверху — хлеб, посыпать сахаром и корицей. Запекать 40–50 минут.

Кекс

Хлеб пшеничный черствый — 400 г, молоко — 400 г, яйца — 4 шт., сахар — 40 г, маргарин или масло сливочное — 30 г, изюм — 100 г.

Хлеб очистить от корки, измельчить на терке, залить молоком и отставить на 20–30 минут. Затем добавить растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Все хорошо вымешать. Положить растопленный маргарин, тщательно промытый и обсушенный изюм, опять размешать. Полученную массу переложить в формочку, разровнять поверхность и выпечь в жарочном шкафу при температуре 200°.

Торт слоеный с джемом

Хлеб пшеничный — 300 г, молоко — 300 г, масло сливочное — 100 г, орехи (ядро) — 50 г, повидло или джем — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 200 г, сахарная пудра — 80 г, ванильный сахар, ром, апельсиновая цедра.

Хлеб нарезать ломтиками и смочить в молоке. Половину хлеба уложить плотным слоем на дно смазанной маслом формы для торта, залить растопленным маслом и посыпать орехами. Затем положить повидло, ароматизированное ванильным сахаром

и ромом, кусочки апельсиновой цедры, закрыть вторым слоем хлеба и залить смесью из взбитых желтков, сахара и молока: выпечь. Белки взбить с сахарной пудрой в крутую пену и нанести на готовый торт. Затем поставить его в слабо нагретый жарочный шкаф и выдержать до подрумянивания глазури.

Торт вишневый

Хлеб пшеничный — 250 г, яйца — 6 шт., сахар — 200 г, масло сливочное —100 г, миндаль или орехи грецкие (ядро) — 100 г, лимон — 0,5 шт., вино мадера — 100 г, вишня свежая — 200 г (или варенье вишневое без сиропа — 150 г), корица.

Желтки растереть с сахаром и соединить с растертым маслом. Добавить толченый миндаль, измельченный на терке хлеб и цедру, лимонный сок, вино, корицу, вишни (свежие без косточек, измельченные или варенье без сиропа) и взбитые в пену белки. Все хорошо вымешать и выложить в смазанную маслом форму. Выпекать 30–45 минут.

Торт сухарный с кремом заварным

Сухари ржаные — 200 г, яйца — 5 шт., сахар — 100 г; для крема: яйца — 2 шт., сахар — 100 г, мука пшеничная — 20 г, молоко — 200 г, орехи (ядро) — 50 г, масло сливочное — 100 г.

Желтки растереть с сахаром, добавить измельченные сухари и взбитые белки. Осторожно перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпаную сухарями форму. Выпекать 15–20 минут. Торт охладить, разрезать на две лепешки и смазать заварным кремом. Украсить оставшимся кремом и орехами. Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, добавить муку и постепенно, при помешивании, влить горячее молоко, добавить орехи и проварить до загустения. Затем слегка охладить и добавить масло.

Торт сухарный «Минутка»

Сухари пшеничные — 350 г, молоко — 300 г, кофе молотый — 30 г, яйца — 2 шт., сахар — 200 г, масло сливочное — 150 г, орехи (ядро) — 50 г.

Молоко вскипятить, добавить кофе и процедить. Сухари измельчить и залить стаканом горячего молока. Яйца растереть с сахаром, развести остывшим молоком и проварить до загустения. Масло взбить, постепенно добавляя охлажденную яично-молочную массу. Полученный крем разделить пополам. Одну часть смешать с измельченными сухарями и полученную массу выложить на тарелку. Второй частью украсить, посыпать торт измельченными орехами и поставить в холодильник для

застывания.

Крем из ржаных сухарей

Сухари ржаные — 100 г, сливки 35 %-ные или сметана — 500 г, сахар — 200 г, ванильный сахар — 5 г, желатин — 5 г, цукаты — 50 г, ягоды или чернослив.

Сухари пропустить через мясорубку и просеять. Желатин замочить, нагреть до полного растворения и процедить. Сливки взбить, всыпать сахар, ванильный сахар, измельченные сухари; затем добавить, непрерывно размешивая, желатин и цукаты. Полученную массу выложить в креманки, украсить ягодами или отварным черносливом, охладить.

Крем из ржаного хлеба

Сливки 35 %-ные — 150 г, сахар — 30 г, хлеб ржаной — 50 г. желатин — 5 г.

Желатин замочить в воде, нагреть до полного растворения и процедить. Сливки взбить, добавить сахар, измельченный на терке хлеб и, непрерывно размешивая, ввести в желатин. Разлить крем в формочки и охладить. Подать с вареньем.

Мусс хлебный с клюквой

Хлеб ржаной — 150 г, сахар — 100 г, клюква — 30 г, вода — 500 г, желатин — 20 г, корица.

Хлеб измельчить на терке, добавить сахар, корицу, клюквенный сок, воду; вскипятить. Затем ввести набухший желатин и нагреть полученную массу до полного его растворения. После этого охладить, взбить и разлить в формочки.

Мусс хлебный с сиропом

Хлеб ржаной черствый — 160 г, вода — 400 г, сахар — 100 г, корица — 1 г, сироп ягодный — 80 г, желатин — 20 г.

Хлеб измельчить, залить водой, добавить корицу, сироп, сахар и перемешать. Желатин залить водой (в соотношении 1:4), отставить на 40 минут, а затем подогреть на водяной бане (поставить в кастрюлю с кипящей водой). Соединить желатин с подготовленной массой, взбить ее в пышную пену, выложить в форму и поставить в холодильник. Перед подачей к столу полить ягодным сиропом, вареньем или сливками.

Хлеб ржаной, прослоенный яблоками и творогом

Хлеб ржаной — 200 г, сахар — 100 г. творог — 300 г, сливки — 200 г; яблоки — 500 г, сахар — 100 г, вода — 100 г, корица.

Хлеб измельчить на терке, соединить с корицей и сахаром.

Творог протереть сквозь сито, добавить сахар, взбитые сливки и перемешать. Яблоки очистить от кожицы и сердцевиины, нарезать ломтиками и отварить в сахарном сиропе. Творог, хлеб и яблоки уложить слоями на десертное блюдо (несколько раз чередуя, закончить хлебом), украсить взбитыми сливками и ломтиками яблок. Поставить в холодильник на час.

Хлеб тертый со свежими ягодами

Хлеб пшеничный или ржаной черствый — 200 г, ягоды свежие (малина, клубника, земляника) — 100 г, сахар — 50 г, молоко — 200 г.

Хлеб измельчить на терке с крупными отверстиями (или нарезать кубиками), сверху положить ягоды, посыпать сахаром и залить охлажденным молоком.

Хлеб тертый со сливками и вареньем

Хлеб пшеничный черствый — 200 г, масло сливочное — 40 г. сливки — 200 г, сахар — 30 г, варенье — 30 г.

Хлеб очистить от корки, измельчить на терке с крупными отверстиями и поджарить на масле. Сливки взбить с сахаром, хлеб уложить на тарелку, украсить взбитыми сливками и вареньем.

Хлеб тертый с яблочным пюре и вареньем

Хлеб ржаной — 200 г, яблоки — 500 г, варенье — 100 г, сахар — 200 г, белки — 2 шт., сок из 1 лимона, масло сливочное — 20 г, фрукты свежие или консервированные.

Яблоки положить на сковороду, подлить немного воды и запечь в жарочном шкафу до готовности. Затем протереть сквозь сито. Варенье растереть с сахаром, соединить с яблочным пюре, ввести взбитые белки и лимонный сок. Взбить в пышную пенистую массу. Хлеб измельчить на терке, слегка обжарить на масле и выложить в посуду, прослаивая названной массой. Украсить фруктами.

Хлеб с фруктовым сиропом

Хлеб ржаной черствый — 200 г; для сиропа: вода — 100 г, сахар — 40 г, сок клюквенный — 70 г.

Хлеб нарезать кубиками (средней величины), залить сиропом и оставить для набухания. Отдельно подать молоко.

Хлеб тертый с сушеными фруктами

Хлеб ржаной черствый — 300 г, курага — 200 г, сахар — 50 г, кислота лимонная — 0,1 г, сливки 35 %-ные — 100 г, сахарная

пудра — 20 г.

Курагу промыть теплой водой, залить холодной и оставить на 8—10 часов. Затем отварить в этой же воде и протереть сквозь сито. Добавить сахар, лимонную кислоту и хорошо перемешать. Хлеб измельчить на терке, соединить с курагой, выложить горкой в вазочку и украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Взбитые сливки, прослоенные хлебом

Хлеб ржаной — 80 г, сливки 35 %-ные — 200 г, сахар 40 г, варенье — 100 г.

Подсушенный хлеб измельчить на терке, сливки взбить с сахаром. В креманку уложить слоями сливки и хлебную крошку. Подать с вареньем.

Хлеб тертый с брусничным вареньем

Хлеб ржаной черствый — 200 г, варенье брусничное — 150 г, сливки 35 %-ные — 300 г, сахарная пудра — 30 г.

Хлеб очистить от корки, натереть на мелкой терке, соединить с брусничным вареньем, уложить горкой в посуду и украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Напитки

Кисель из ржаного хлеба (вклейка XVI)

Хлеб ржаной черствый — 160 г, вода — 600 г, сухофрукты без косточек — 60 г, сахар — 100 г, корица — 0,5 г, крахмал — 20 г.

Хлеб залить водой, довести до кипения, остудить и протереть. Затем добавить сухофрукты, сахар и варить. Когда сухофрукты размягчатся, добавить корицу и разведенный холодной водой крахмал. Опять довести до кипения и остудить. Можно подать со сливками или мороженым.

Кисель из ржаного хлеба со сливками

Хлеб ржаной — 100 г, вода — 1000 г, сахар — 50 г, сухофрукты — 100 г, крахмал — 15 г, клюква — 50 г, сливки 35 %-ные — 150 г.

Подсушенный хлеб залить холодной водой и довести до кипения. Затем протереть сквозь сито, добавить сахар, сухофрукты и варить до готовности фруктов. Крахмал развести холодной водой и, помешивая, влить в кисель. Довести его до кипения и добавить клюквенный сок. Затем разлить в стаканы,

охладить и подать со взбитыми сливками

Кисель из хлебного кваса

Квас хлебный — 500 г, сахар — 120 г, крахмал картофельный — 30 г, цедра лимонная.

Квас процедить, влить в неокисляющуюся посуду, добавить сахар, лимонную цедру, нагреть, влить разведенный квасом крахмал и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня, разлить в креманки и охладить.

Квас простой

Сухари ржаные — 250 г, вода — 7000 г, сахар — 100 г, дрожжи — 15 г, мука — 40 г.

Сухари залить кипятком и дать настояться в течение 3 часов. Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку и дать постоять в течение часа. Настой сухарей процедить, охладить до комнатной температуры, добавить сахар и дрожжи. Как только на поверхности кваса появится пена, его следует охладить и хранить при температуре 4–6°.

Квас литовский имбирный

Хлеб ржаной — 800 г, вода — 6000 г, имбирь — 6 г, сироп яблочный — 300 г, сахар — 300 г, дрожжи — 35 г.

Хлеб нарезать, подсушить, залить кипятком и настаивать 5–6 часов. Полученное сусло слить. Имбирь проварить 20 минут, отцедить. Имбирный отвар соединить с хлебным суслом, довести до кипения и охладить. Ввести яблочный сироп, сахар, дрожжи, размешать и оставить для брожения.

Квас «Петровский»

Готовый квас — 3000 г, мед — 150 г, хрен (корень) — 100 г.

В ранее приготовленный простой квас добавить мед, очищенный, обмытый и нашинкованный хрен, размешать и настаивать 2–3 часа; затем процедить.

Квас с изюмом и мятой

Сухари ржаные — 250 г, вода — 5000 г, сахар — 400 г, настой из 50 г мяты — 100 г, изюм — 50 г, дрожжи — 10 г.

Сухари залить крутым кипятком и оставить на 3 часа. Настой процедить, охладить до 25°, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить для брожения на 4–5 часов. После появления пены разлить квас в бутылки и добавить изюм. Когда со дна начнут подниматься пузырьки, бутылки укупорить и выдержать в холодильнике 1–2 дня в горизонтальном положении.

Квас с корицей

Хлеб бородинский — 1000 г, вода — 6000 г, корица — 20 г, дрожжи — 25 г, сахар — 600 г, мука пшеничная — 50 г, сок красной свеклы — 100 г.

Хлеб мелко нарезать, посыпать корицей и залить крутым кипятком. Дрожжи растворить в половине стакана теплой кипяченой воды, добавить муку и хорошо размешать. Когда хлеб с водой остынут до 25°, добавить подготовленные дрожжи, перемешать и оставить для брожения на 5 дней, затем добавить растворенный в 1 л кипятка сахар и поставить квас в холодное место. Спустя 4 дня процедить, подкрасить свекольным соком и прокипятить 15 минут. После этого охладить, разлить в бутылки, плотно их укупорить и поместить на сутки в теплое место. Хранить в холодильнике.

Квас с лимоном и изюмом

Хлеб ржаной — 1000 г, вода — 800 г, дрожжи — 25 г, мука пшеничная — 50 г, сахар — 400 г, изюм — 50 г, лимон — 1 шт., (или кислота лимонная — 15 г).

Хлеб нарезать, подсушить в жарочном шкафу и залить кипятком. Когда настой остынет до 25°, ввести растворенные в половине стакана теплой кипяченой воды и смешанные с мукой дрожжи. Оставить бродить 12 часов. Затем процедить, добавить сахар, изюм, сок лимона, все перемешать и оставить еще на 12 часов, после чего разлить квас в бутылки, плотно их укупорить. Квас будет готов через 24 часа.

Истинная цена хлеба

Одно из великих завоеваний социализма — минимальные цены на хлеб и хлебопродукты. В нашей стране независимо от погодных условий цены на хлеб стабильные, в то время как во всех капиталистических странах они повышаются не только ежегодно — ежемесячно. Однако низкие цены на хлеб породили у некоторых людей небрежное отношение к нему. А ведь хлеб всегда был и остается важнейшим продуктом, мерилом всех ценностей. И во всех случаях находится надежный аргумент — за хлеб заплачено. Но какова же истинная цена хлеба? Кто сегодня производит зерно?

Хлеб — это труд не только земледельца и пекаря, но и металлурга, горняка, химика, инженера, транспортника, селекционера, строителя, ученого. Статистика подсчитала: чтобы каравай появился на нашем столе, трудятся люди 120 профессий. Хлеб — продукт всей страны, результат объединенных усилий миллионов и миллионов людей. Мы говорим: «Уголь — хлеб транспорта, металл — хлеб промышленности». Хлеб сравнивают с золотом. Впрочем, что его сравнивать с золотом: без золота мы проживем, а без хлеба — нет! Вот истинная цена хлеба. И если советские хлеборобы сделали все, чтобы мы не ощущали недостатка в хлебе, мы тем более не имеем права забывать об этом.

Нравственное отношение к хлебу — это отношение бережное. А бережливость всегда связана с экономией — и семейной, и

государственной.

Начнем с экономии семейной. Когда видишь сухой хлеб возле мусорных ящиков, недоеденные булки и бублики на стадионах, на садовых скамейках, нужно понимать со всей очевидностью, что каждый выброшенный кусок хлеба — это следствие поступка глубоко безнравственного.

Всегда ли мы можем сказать, сколько хлеба и как расходуем за день? Планируем закупку или стихийно набираем все, что попадется под руку? По данным ВНИИ хлебопекарной промышленности, проводившего выборочный опрос покупателей в нескольких городах, мы не используем, а, следовательно, выбрасываем 5–6 % купленного хлеба. В масштабах страны это около 2 млн. тонн в год. Кроме того, подсчитано, что если каждый из четырех членов семьи в сутки выбросит в отходы совсем немного — ломтик хлеба весом 25 граммов, то в год это уже составит 36,5 килограмма. А в масштабах страны получается такая картина: потребуется дополнительно засеять 1,3 млн. гектаров земли и получить 2780 тыс. тонн зерна. Вот во что обходятся граммы, которые мы порой недооцениваем. Забываем простую истину: хлеб дешево продается, да дорого достается.

Каждая семья должна рационально потреблять хлеб, помнить, что, исходя из разработанных Институтом питания АМН СССР физиологических норм, человеку в сутки требуется 300 граммов хлеба. Мы же его берем обычно гораздо больше.

Продовольственная программа. Она решительно и властно вошла в нашу жизнь. Она волнует и захватывает своей грандиозностью, масштабностью, реальностью и человечностью. Программа жизни, борьбы, труда и мира. Это наша судьба. Всех и каждого. Все мы связаны с Продовольственной программой — рабочий, колхозник, инженер, учитель, врач, ученый. Так давайте же на своих рабочих местах и дома, в семье, своим бережным, экономным отношением к продуктам питания и, особенно к хлебу — первоисточнику нашего бытия — внесем достойный вклад в ее реализацию!

Подсчитано, что если каждый из нас сохранит, не даст зачерстветь и пропасть в день всего 30 граммам хлеба, то все вместе мы сбережем в год 3 млн. тонн богатства общенародного. Вот цена бережливости, вот достойный вклад нашей личной, семейной экономии в общенародную, и тем самым — в решение Продовольственной программы.